

# 美味しい牛肉の評価基準の開発

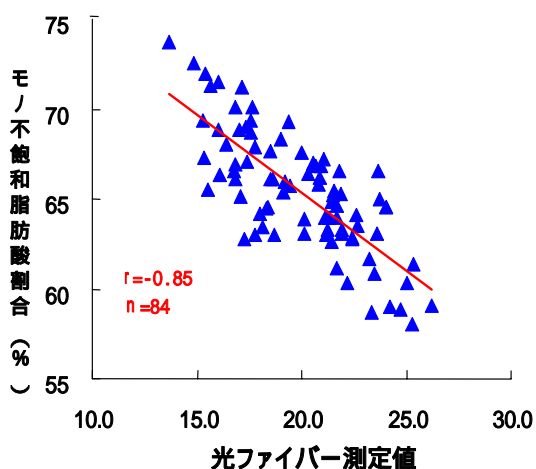
【研究成果】 現在の枝肉市場における牛肉の評価は、脂肪交雑に大きく依存しています。しかし、脂肪交雑が同等であっても美味しさに差があるものが存在しています。牛肉の風味には脂肪の質(脂肪酸組成)が大きく影響します。脂肪酸のなかでモノ不飽和脂肪酸が多いと風味が良いと言われています。しかし、枝肉市場では脂質の評価基準が定められておらず、またその判定法も確立されていません。そこで、光ファイバー法を応用し、枝肉市場における脂質の迅速かつ簡易な評価方法について検討しました。光ファイバー装置による筋肉脂肪の光学測定値と脂肪酸組成の分析値との間には高い相関が認められ、枝肉市場における脂質の評価法として光ファイバー法が有効であることがわかりました。



光ファイバー装置

光ファイバー法はプローブの先から脂肪に光を当てて光の反射率を求めることにより脂質(脂肪酸組成)を迅速かつ簡易に評価する方法です。

## 光ファイバー装置の測定値とモノ不飽和脂肪酸割合の関係



光ファイバー装置による光学測定値と牛肉の風味に影響するモノ不飽和脂肪酸割合との関係について検討した結果、両測定値の間には強い相関が認められました。

【技術の活用】 枝肉市場で、脂肪交雑に加えて、脂質の客観的な評価方法として、神戸ビーフ(但馬牛)の特徴である脂質の良さを数値化して活用することにより、更なるブランド強化につなげます。