

## 特集

## 消費者ニーズに対応した高品質畜産物の生産

## 1 消費者ニーズに対応した高品質畜産物の生産

## はじめに

今日、畜産物は、県民の食生活に欠くことのできない存在となっており、その生産を担っている畜産業は、新鮮で、良質・安全な畜産物の供給が求められている。

一方、畜産物の輸入自由化や広域流通の進展等により産地間競争が激化しており、生産性の向上や消費者ニーズに対応した高品質・安全な畜産物の生産・販売が重要となっている。

そのため、現在、当センターで取り組んでいる試験研究の内容について、その概要を紹介する。

## 牛肉の美味しさ評価法の開発

牛肉に対する消費者のニーズは、外見の脂肪交雑から美味しさにシフトしている。牛肉の美味しさは筋肉中の脂肪酸組成や遊離アミノ酸組成が関与しており、光ファイバー装置を用いて筋肉内脂肪の光学測定値を求めたところ、光学測定値と牛肉の風味に影響するといわれているモノ不飽和脂肪酸割合との間に高い相関が認められ牛肉の評価法として光ファイバー法は有効であった。

## 食品リサイクル飼料を活用した霜降り豚肉の開発

食品リサイクル法の施行を受けて、スーパーマー

ケットから排出される消費期限切れ食品の乾燥飼料や食パンの耳、麺類の乾燥飼料を肥育豚に給与したところ、生産性や肉質に悪影響を及ぼすことなく胸最長筋中の粗脂肪含量が通常の豚肉の約3倍以上に増加し、低コストで斉一性の高い高品質霜降り豚肉を生産することができた。

## DNAマーカー多型によるニワトリの品種鑑別

近年、各地で地鶏の開発が行われているが、畜産物の偽装表示が社会的に問題となっている。そこで、本県が開発した「ひょうご味どり」とブロイラーとの比較をDNAマイクロサテライトマーカーの多型性を利用した品種鑑別法を検討したところ、すべて識別が可能であった。

## おわりに

消費者ニーズに対応した高品質畜産物の生産は、生産性の向上や畜産物の安全性の確保と並び重要なテーマである。今後は、ひょうごのブランド力をささえる技術の開発を進め、元気な畜産兵庫の実現を図っていきたい。

中原 良崇 (畜産技セ・家畜部)

(問い合わせ先 電話：0790-47-2430)

