


農学部研究シーズ2014

| | | |
|------------|-------------------|---|
| 所属・職・氏名 | 動物科学課程 准教授 村元 隆行 |  |
| 紹介する研究シーズ名 | 家畜の生産方法による食肉品質の違い | |
| キーワード | 食肉、成分、理化学特性、官能評価 | |

シーズの「売り」は！！

生産した食肉の特徴を消費者にアピールできます

- ① 岩手県内では牛肉、豚肉、鶏肉を始め、さまざまな食肉が生産されています。また、差別化を図ることを目的とし、特別な飼い方により生産された食肉も数多く販売されています。
- ② ところが、生産された食肉に対して客観的な品質評価が行われている例は少ないため、生産された食肉の品質の良さや特徴などを消費者に十分に伝えられていないのが現状です。
- ③ 今後は、科学的根拠に基づいた客観的なデータを用いて食肉を評価し、消費者に伝えていくことが不可欠であると考えられることから、食肉の成分（水分含量、脂肪含量など）、理化学特性（軟らかさ、保水性、肉色など）、官能特性（食味性）などに関する共同研究が必要です。



写真1 食肉の硬さの測定器



写真2 食肉の食味試験

【研究シーズの応用例・活用分野・展望】

生産した食肉の科学的根拠に基づいた特徴などを消費者に伝える際の資料となります。

関連特許・関連資料等