

豚枝肉における脂肪酸組成の迅速測定が可能になります

我が国の豚肉については、主要国との貿易・経済連携協定の発効等、国際競争の激化に伴い、輸入豚肉と対抗するため、品質等による差別化が益々重要となってきています。特に豚の脂肪の質は枝肉評価で重要であるだけでなく、食味と深い関連があると言われており、脂肪の質の科学的評価は、輸入豚肉との品質の差別化にとってカギを握るものであります。

このような中、平成30年度から3年間、日本中央競馬会の畜産振興事業として、独立行政法人家畜改良センターと連携して、食味や品質に関する脂肪の質を豚枝肉の段階で、非破壊で客観的かつ高精度に評価するために、食肉脂質測定装置を用いて各種脂肪酸を測定するための実用的な検量線を開発するとともに、脂肪酸組成と食味の関係性の解析をしました。

1. 開発された検量線の特徴

- (1) 豚枝肉の取引実態に合わせて冷却枝肉、温枝肉のどちらであっても高い精度で各種脂肪酸を測定することができます。
- (2) 測定部位としては枝肉の露出部分である背脂肪（腰部脂肪含む）の測定が有効ですが、腹部脂肪でも十分高い精度で測定することができます。
- (3) 豚枝肉取引段階で脂肪酸組成が測定可能になることにより、これまでの脂肪の質の目視等による評価に加えて、種豚改良や生産技術の向上を図る上で有益な付加情報の提供が可能となります。



食肉脂質測定装置



使用イメージ図

2. 各種脂肪酸と食味の関係

オレイン酸等の一価不飽和脂肪酸の割合が高いと「甘い風味」を感じやすく、リノール酸等の多価不飽和脂肪酸の割合が高くなるとオフフレーバー（好ましくない臭い）を感じやすくなるという傾向が明らかとなりました。

3. 今後の取組み

令和3年度に社会実装に向けた調査・分析を行い、令和4年度から生産者、流通業者等のご要望に応じて格付に付加する別オプションとして測定及びデータの提供をする計画です。

【問い合わせ先】

公益社団法人日本食肉格付協会

TEL03-3257-0220 FAX03-3257-0224

Mail. gyoumu_all@jmga.or.jp

担当者 小林・田中・飯塚