

# 福島県産黒毛和種のオレイン酸含有率の現状(H28)

福島県農業総合センター 畜産研究所肉畜科

## 1 部門名

畜産-肉用牛-その他

## 2 担当者

大西英高・妹尾毅・渡邊鋼一・矢内伸佳・佐藤亮一

## 3 要旨

新生「福島牛」ブランド確立のため、牛肉の「おいしさ」に関与するとされる脂肪中のオレイン酸に着目し、県内に出荷された黒毛和種 486 頭のオレイン酸含有率調査(食肉脂質測定装置による測定)を行った。

(1) 486 頭の平均値は 54.2%であった。去勢 53.5%、雌 55.0%で、雌の方が有意に高かった( $p<0.05$ )(図1、表1)。

(2) 去勢、雌ともに夏より秋に出荷された牛で有意に高かった( $p<0.05$ )(表2)。

表1 福島県内に出荷された牛の性別

オレイン酸含有率(H28)		
	例数	オレイン酸(%)
去勢	255	53.5 ± 4.4 <sup>a</sup>
雌	231	55.0 ± 4.0 <sup>b</sup>
全体	486	54.2 ± 4.3

注1 平均±標準偏差。

注2 分散分析、異符号間に有意差あり( $p<0.05$ )

表2 福島県内に出荷された牛の季節別

季節	去勢		雌	
	例数	オレイン酸(%)	例数	オレイン酸(%)
春(4-5月)	65	53.3 ± 4.7 <sup>ab</sup>	55	56.1 ± 3.4 <sup>a</sup>
夏(6-8月)	136	53.0 ± 4.3 <sup>a</sup>	150	54.1 ± 3.9 <sup>b</sup>
秋(9-11月)	54	54.9 ± 4.2 <sup>b</sup>	26	57.7 ± 4.4 <sup>a</sup>

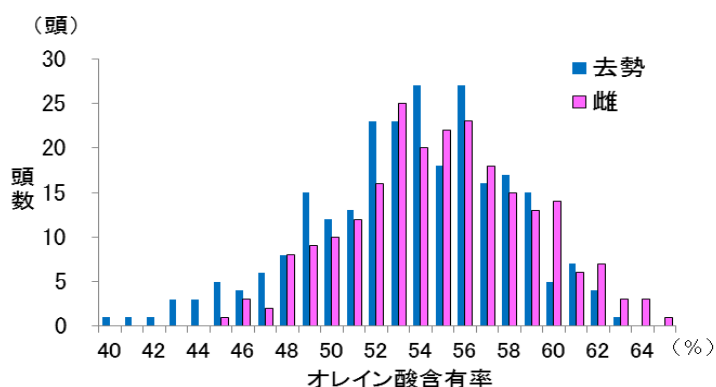


図1 福島県内に出荷された牛のオレイン酸含有率の分布(H28)

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 28 年度
- (2) 研究課題名 牛肉の「おいしさ」に関する要因の解析
- (3) 参考となる成果の区分 (発展見込)

## 5 主な参考文献・資料

なし