

福島県産雌黒毛和種の牛肉のオレイン酸含有率は平均で55%を超えていた

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

妹尾毅・石川雄治・齋藤大士・濱田隼人・佐藤亮一・矢内伸佳・大西英高

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2,725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)を行った結果、平均値は54.3%であった。

(1) 去勢53.1%、雌55.6%で、雌の方が有意に高かった($p < 0.05$)(表1)。

(2) 50頭以上出荷した生産者間において、去勢のオレイン酸含有率には差が無かったが、雌では差が見られた($P < 0.05$)(表2)。

表1 2,725頭の性別オレイン酸含有率

	n	オレイン酸(%)		
去勢	1,473	53.1	± 4.4	a
雌	1,252	55.6	± 3.9	b
全体	2,725	54.3	± 4.4	

注1 平均±標準偏差。t-test($p < 0.05$)

異符号間に有意差を認める。

表2 生産者間におけるオレイン酸含有率

生産者	去勢(n=438)		雌(n=437)	
	生産者	オレイン酸(%)	生産者	オレイン酸(%)
A	54.1	± 4.3	F	57.1 ± 3.3 a
B	53.7	± 3.8	G	56.7 ± 4.0 ab
C	53.2	± 3.9	H	55.6 ± 4.0 bc
D	53.0	± 4.6	I	55.3 ± 4.0 c
E	53.0	± 4.1		

注1 去勢、雌とも50頭以上出荷した農場

注2 平均±標準偏差。多重比較検定($p < 0.05$)。同性内の異符号間に有意差を認める。

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成27年度～30年度
- (2) 研究課題名 新生「福島牛」ブランドの確立
- (3) 参考となる成果の区分 (終了参考)

5 主な参考文献・資料

- (1) なし