

# 福島育ちの牛肉のオレイン酸含有率の現状

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、県内に出荷された牛 1,075 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 55.2%であった。

- (1) 去勢 54.1%、雌 56.3%で、雌の方が有意に高かった(P<0.01)(図1、表1)。
- (2) 去勢、雌ともに夏より冬に出荷された牛で有意に高かった(P<0.01)(表1)。

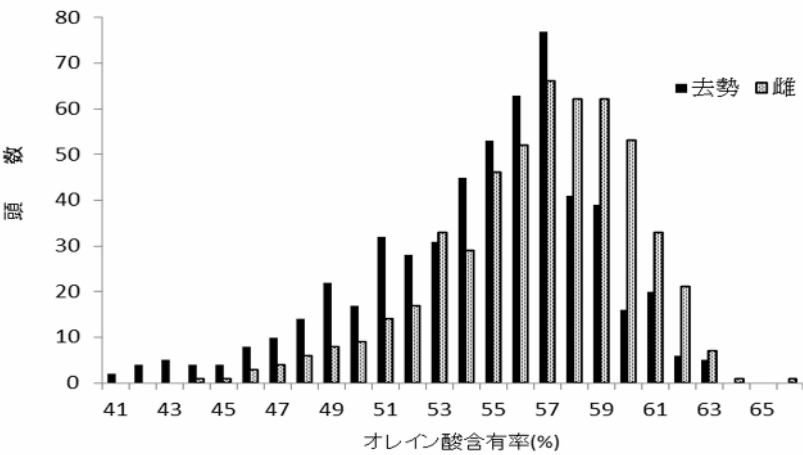


図1 福島県内に出荷された牛のオレイン酸含有率の分布

表1 季節別福島県内に出荷された牛のオレイン酸含有率

	平均値	春 (3-5月)	夏 (6-8月)	秋 (9-11月)	冬 (12-2月)
全体	55.2±4.1	55.2±3.7 <sup>b</sup>	53.8±4.3 <sup>c</sup>	55.5±3.9 <sup>b</sup>	57.4±2.7 <sup>a</sup>
去勢	54.1±4.2 <sup>B</sup>	54.0±3.4 <sup>a</sup>	52.4±4.7 <sup>b</sup>	54.7±4.1 <sup>a</sup>	55.9±3.0 <sup>a</sup>
雌	56.3±3.5 <sup>A</sup>	56.3±3.6 <sup>b</sup>	54.9±3.6 <sup>c</sup>	56.7±3.4 <sup>b</sup>	58.1±2.2 <sup>a</sup>

注1 平均±標準偏差

注2 分散分析、異符号間に有意差あり

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 27 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