

| | | |
|-------------|--------------------------|-------|
| シーズ名 | 産業動物および野生動物の食肉品質の評価 | 分類：11 |
| 所属 / 職 / 氏名 | 農学部 動物科学課程 / 准教授 / 村元 隆行 | |
| キーワード | 食肉、成分特性、理化学特性、官能特性、野生動物 | |

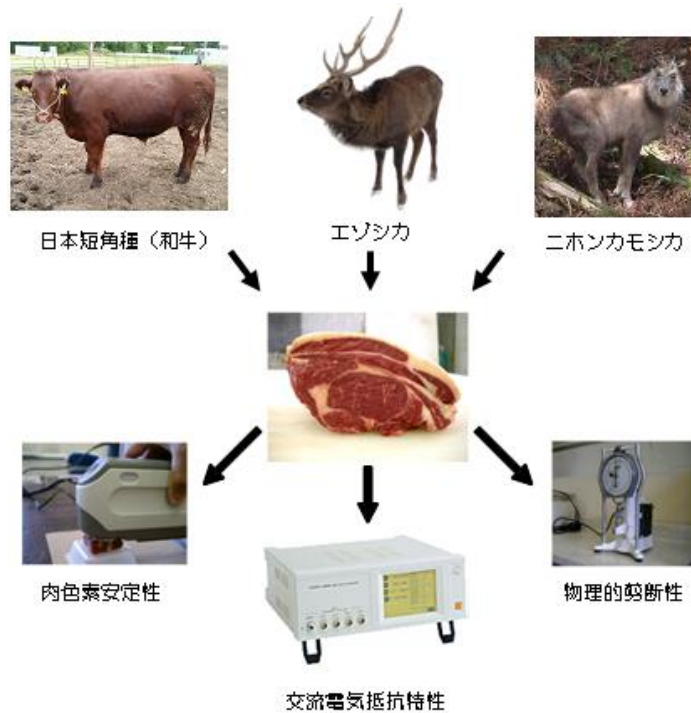
どんな技術？

一言アピール

生産した食肉の特徴を消費者にアピールできます

岩手県内では牛肉や豚肉などを始めとした産業動物（家畜）の肉や、野生動物の肉など、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。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。そこで、

科学的根拠に基づいたデータを用いて食肉の特徴を消費者に伝えていくことが不可欠であると考えられるため、食肉の成分特性（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）などを評価し、また評価結果に基づいて肉質を向上させるための飼養技術についても検討することが可能です。



何に使えるの？

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 | http://news7a1.atm.iwate-u.ac.jp/~muraken/ |