

(様式1)

令和3年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 022	提案機関名 JA 横浜
要望問題名 ドライエージングにおけるアミノ酸濃度、脂肪酸組成、物理的性質の変化	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】 牛肉のドライエージングは古くから保存や肉を軟らかくする方法として用いられてきた。近年真空包装によるウェットエージングが増えているがドライエージングされた牛肉には独特の香りがあり米国や豪州、台湾や香港などで高い関心を集めている。 牛肉の熟成に関する研究は赤身肉を2～3週間ウェットエージングしたものが多く、脂肪交雑に富んだ黒毛和種牛肉を長期間ドライエージングした研究は少ない。 ドライエージングは風味を高めるとされるが、最も適した熟成日数、貯蔵温度、相対湿度について科学的根拠に基づいた推奨基準が示されていない。 また黒毛和種牛肉を長期間ドライエージングし、遊離アミノ酸濃度、脂肪酸組成、脂質酸化度、物理的性質などを検討して頂きたい。	
解決希望年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	①農業技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ②畜産技術センター ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備考	

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	畜産技術センター	担当部所	大家畜グループ
対応区分	①実施 ②実施中 ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合)		
対応の内容等	黒毛和種牛肉のドライエージングは、霜降り肉の新たな需要喚起の手段となる可能性があります。熟成後の硬化した表面のトリミング等により一層のコスト増加につながることも想定されます。また、これまでの研究では脂肪含量の高い部位の熟成は脂肪含量の少ない部位に比べてうまみ成分の増強に大きく寄与しないことが報告されています。 当所では食肉加工に関する研究の体制が整っていないことから、ご提案いただいた内容は農研機構等の研究機関に情報を提供し、情報収集に努めます。		
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備考	熟成が牛肉の脂肪含量の異なる部位の食味に及ぼす影響（丸山ら、岐阜県畜産研究所研究年報、2011）		