

# 銘柄「福島牛」はリブロースの赤身肉中に オレイン酸が多い

福島県農業総合センター 畜産研究所 肉畜科

## 1 部門名

畜産一肉用牛一品質・食味

## 2 担当者名

真船優美、齋藤大士、濱田隼人、松田祐輝、原恵、石川雄治

## 3 要旨

近年、牛肉の「おいしさ」の指標としてオレイン酸が注目されている。そこで、銘柄「福島牛」、交雑種、ホルスタイン種を分析したところ、イメージング質量分析（以下、IMS）では、赤身肉中に多く含まれ、成分分析では、銘柄「福島牛」で最も含有率が高いことが明らかとなった。

- (1) IMSの結果、オレイン酸はリブロースの赤身部位に多く含まれていることを明らかにした。銘柄「福島牛」は、他品種よりもオレイン酸含有量が多いことが示唆された（図1）。
- (2) 成分分析の結果、リブロース中のオレイン酸含有率は銘柄「福島牛」で最も高く、IMSと一致した（図2）。

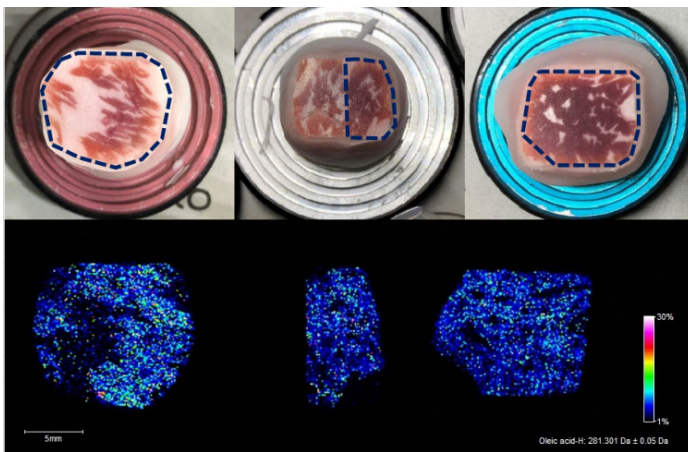


図1 品種ごとのオレイン酸イメージング画像  
(左より銘柄「福島牛」、交雑種、ホルスタイン種)

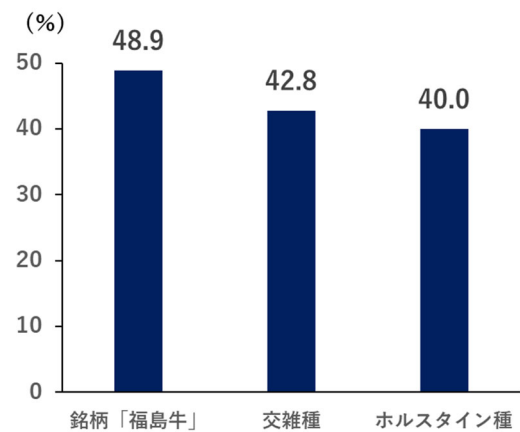


図2 品種ごとのオレイン酸含有率

※(図1)色のついている点がオレイン酸の存在部位で、より明るいほど相対的に含有量が多いことを示しています。

※国立大学法人福島大学物品一時使用規定に基づき、超高速食品機能成分質量イメージング装置を利用しました。

## 4 成果を得た課題名

(1) 研究期間 研究期間 令和元～令和2年度

(2) 研究課題名 新生「福島牛」ブランドの確立(ふくしま農林水産業強化に向けた重点研究事業)

## 5 主な参考文献・資料

(1) 松石昌典, 最新農業技術 畜産 vol.4, 社団法人農山漁村文化協会, 2012, 19-26