

[成果情報名] 「はかた地どり」ムネ肉の機能性成分イミダゾールジペプチド含量

[要約] 「はかた地どり」のムネ肉中のイミダゾールジペプチドは、ブロイラーに比べて1.5倍多く含まれ、年間を通じて安定している。また、加熱調理してもイミダゾールジペプチド含量は維持される。

[キーワード] 「はかた地どり」、ムネ肉、イミダゾールジペプチド、機能性成分

[担当] 福岡県農林業総合試験場・畜産部

[代表連絡先] 電話 092-925-5232

[分類] 研究成果情報

[背景・ねらい]

鶏のムネ肉はモモ肉に比べ商品単価が低いですが、近年、疲労回復や認知機能改善などに効果がある機能性アミノ酸であるイミダゾールジペプチド (IDP) を多く含むことが報告されている。本県のブランド肉用鶏である「はかた地どり」のムネ肉は旨味成分が高い特徴があるが、IDP を多く含むことが明らかになれば新たな訴求ポイントとなり、さらに消費拡大が期待される。

そこで、「はかた地どり」ムネ肉中の IDP が安定的に含まれているかどうかを確認するために、各季節および異なる調理法が IDP 含量に及ぼす影響について検討した。

[成果の内容・特徴]

1. 「はかた地どり」ムネ肉中の IDP は、可食部 100g あたり平均 1800 mg 含まれ、市販のブロイラーに比べて約 1.5 倍高い。また、IDP は秋季に高くなるものの、年間を通じて安定している (図 1)。
2. 「はかた地どり」ムネ肉中の IDP は水溶性であり、生肉に比べて「蒸す」とやや低くなるものの、「焼く」「揚げる」等の加熱調理法では減少しない (図 2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 「はかた地どり」の機能性表示食品届出の資料として活用できる。
2. 飼養管理条件は「はかた地どり」飼育管理マニュアル*に従う。また、本試験に供した「はかた地どり」の日齢は 81~84 日齢。
3. IDP を含むムネ肉加工品開発の参考となる。また、「はかた地どり」の付加価値向上により、消費拡大が期待できる。

※「はかた地どり」飼育管理マニュアル：福岡県はかた地どり推進協議会（2011年4月）

給与飼料	前期用	(0~21日齢)	CP22%	ME 3,080kcal/kg
	後期用	(22~60日齢)	CP18%	ME 3,170kcal/kg
	仕上げ用	(61~80日齢)	CP18%	ME 3,100kcal/kg

[具体的データ]

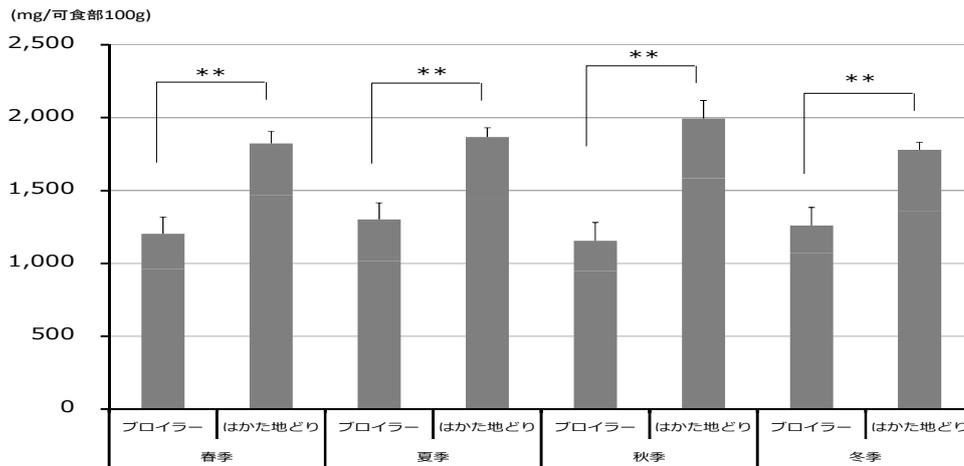


図1 「はかた地どり」ムネ肉の季節別 I D P 含量

注) Shapiro-Wilk検定→Levene検定→t検定、** : $P < 0.01$

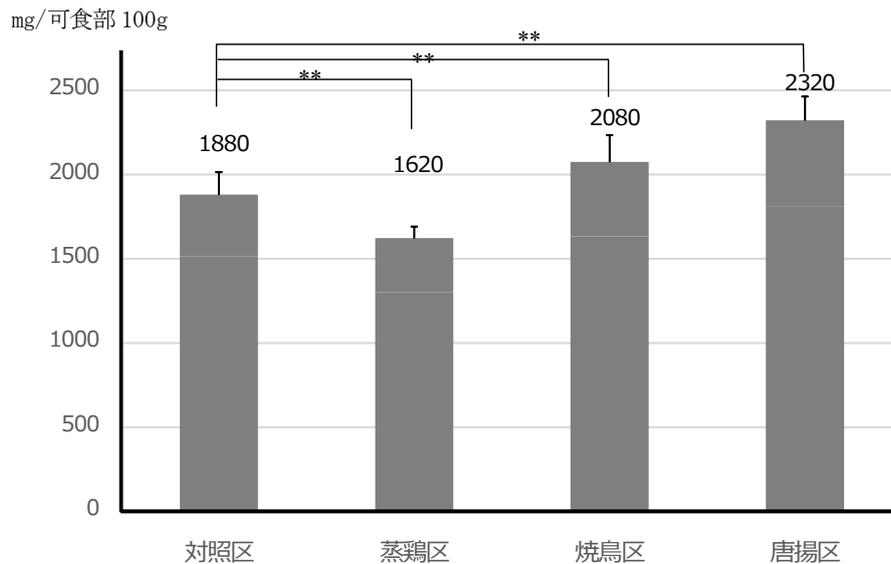


図2 加熱後の「はかた地どり」ムネ肉中 I D P 含量

注) 1. 加熱条件：蒸鶏区；ウォーカーオープンで15分
 焼鳥区；ガスコンログリルで10分
 唐揚げ区；フライ-180℃で3分

2. 各調理別15点、計60点の分析結果

3. Shapiro-Wilk検定→Levene検定→t検定、**: $p < 0.01$

(福岡県農林業総合試験場)

[その他]

予算区分：その他外部資金（福岡県新製品・新技術創出研究開発支援事業）

研究期間：2016～2017年度

研究担当者：北崎宏平、平川達也、小山 太、家守紹光

発表論文等：

1) 北崎ら(2020)福岡農林試研究報告投稿中