



# 日本短角種の肉は肉色素の変色が遅い

総合研究部 総合研究第2チーム 電話019-643-3412

## 研究のねらい

日本短角種の肉は黒毛和種の肉に比べて、肉色が悪く、また貯蔵中の変色が速いといわれている。そこで、日本短角種と黒毛和種の肉色を測定器を用いて詳細に調べる。

## 成果の内容

- ①市場での肉色の評価を調べると、日本短角種の肉は「光沢」の評価が低いため、肉色の「総合評価」が低くなっている(表1)。
- ②測定器を用いて肉色を調べると、日本短角種の肉は「明度」が低い(表2)。このことは市場での「光沢」の評価が低いことに影響していると考えられる。
- ④冷蔵庫で肉を貯蔵し、茶褐色に変色した肉色素の割合を調べると、日本短角種の肉は変色した肉色素の割合が少なく、肉色素の変色が遅いことが分かる(図1)。

表1 市場での肉色の評価

	色	光沢	総合評価
黒毛和牛	5等級	4等級	4等級
日本短角種	4等級	2等級	2等級

注) 等級は1等級(劣るもの)から5等級(かなり良いもの)まで。総合評価は色と光沢の等級のうち低い方の等級。

表2 分光測色計で測定した肉色

	赤色度	明度
黒毛和牛	24.8	42.1
日本短角種	25.4	39.4

注) 赤色度が高いほど赤く、明度が高いほど明るい。

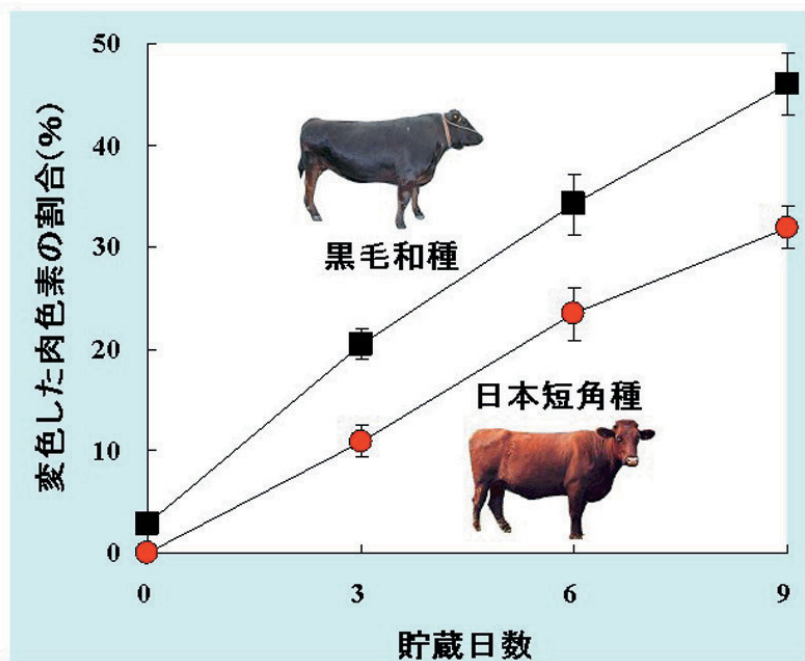


図1 冷蔵庫で貯蔵中に変色した肉色素の割合

## 成果の利活用

日本短角種の肉の特徴として、生産者、流通業者、小売業者および消費者に情報提供される。