

会津地鶏ムネ肉はイノシン酸含有量が多い

福島県農業総合センター 畜産研究所 養鶏科

1 部門名

畜産－鶏－品質・食味

2 担当者名

橋本武、沼玲子、阿部正彦、鈴木庄一、佐藤妙子、酒井隆

3 要旨

県産ブランド地鶏「会津地鶏」の販売促進には、消費者へ「おいしさ」をアピールする必要があり、鶏肉に含まれる成分量を数値で示すだけでは消費者の印象に残りにくい。

このため、「おいしさ」に関わる成分がどこに豊富に含まれるのかを視覚的に表現することができるイメージング質量分析（以下、IMS）と成分分析により、「うま味」成分のひとつである「イノシン酸」について、会津地鶏と国産若どりを比較したところ、会津地鶏のムネ肉は国産若どりよりもイノシン酸含有量が多いことが明らかになった。

(1) IMS 画像では、成分の存在部位が光り、明るいほど相対的に含有量が多いことを示す。IMS の結果、会津地鶏のムネ肉は国産若どりよりもイノシン酸含有量が多いことが明らかになった（図1、2）。

(2) 成分分析の結果、ムネ肉のイノシン酸含有量は会津地鶏の方が多く、IMS の結果と一致した（図3）。

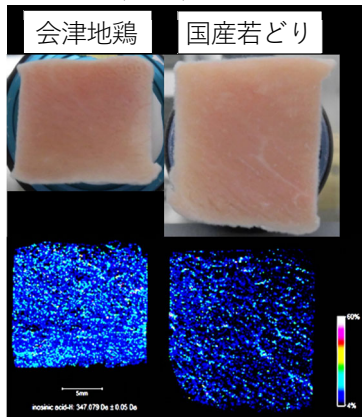


図1 ムネ肉のIMS画像

イノシン酸の存在部位が光り、明るいほど相対的に含有量が多い

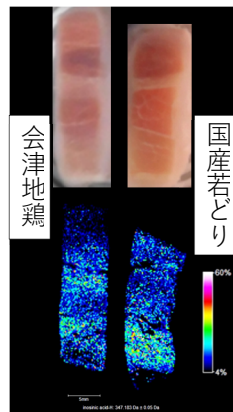


図2 モモ肉のIMS画像

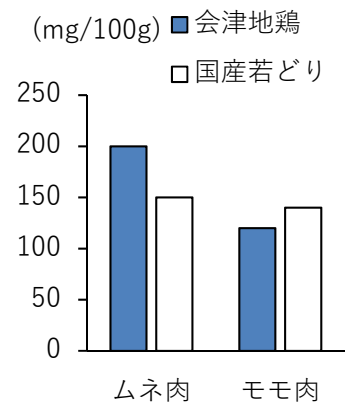


図3 イノシン酸含有量

※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 令和元～令和2年度

(2) 研究課題名 県産ブランド地鶏の安定生産・高付加価値化技術の確立（復興基金：ふくしま農林水産業競争力強化に向けた重点研究事業）

5 主な参考文献・資料

なし