

京都ぽーくの肉質と未利用資源に関する試験を実施中

当センターでは京都府産ブランド豚肉「京都ぽーく」の美味しさとブランド価値の向上を目的として、賞味期限切れのパンなどの未利用資源を配合した飼料や季節が肉質に及ぼす影響に関するFF試験[※]を実施しています。

本試験では、これら飼料に含まれる脂肪酸を分析し、農家ごとの飼料組成が豚肉の脂肪の質に与える影響や、豚肉の脂肪酸が季節に影響を受けているかを調査しています。

これまでに、飼料に含まれる多価不飽和脂肪酸(PUFA)^{※※}の量と豚肉に含まれるPUFAとの間に関係があることが分かり、協力農家に報告しました。今後は肉質の分析を継続し、飼料や季節などの要因が豚肉の品質に及ぼす影響について、さらに詳細な調査を進める予定です。

※FF研究:Foundation for Future Innovative Investigation 研究
未来への革新的研究の基盤となる研究

※※多価不飽和脂肪酸(PUFA):二重結合を二つ以上もつ脂肪酸。
豚肉では含有量が多いと酸化臭や軟脂の原因となる。



協力農家へ飼料分析の結果を報告