

新京地どり候補鶏の肉質特性把握のための脂肪酸分析

現在の京地どりの肉質は、歯ごたえが良く、ジューシーとの評価ですが、発育が遅く、生産コストが高いため、肉質を落とさず発育の良い京地どりの改良が求められています。

当センターは、「京地どり生産・流通推進協議会」と連携して、新京地どり作出に向け、2種類の候補鶏の肉質特性を調査しています。

今回、食感や風味に関係するとされる脂肪酸組成について、ガスクロマトグラフ質量分析計を用いて分析したところ、鶏種と日齢間では差はありませんでしたが、給与した3種類の飼料（A：飼料用米主体、B：トウモロコシ主体、C：その中間）間では、一部の脂肪酸に有意差が見られ、鶏肉の脂肪酸組成は飼料の影響を受け、食感や風味に違いが出る可能性があることが分かりました。

今後は、味に関わるアミノ酸などの分析を行うとともに、給与飼料のエネルギー水準や最適な飼育期間等の調査を行っていきます。



ガスクロマトグラフ質量分析計を用いた脂肪酸分析

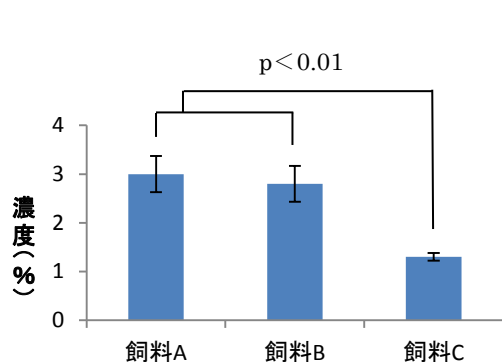


図1. パルミトレイン酸の飼料間比較 (n=6)

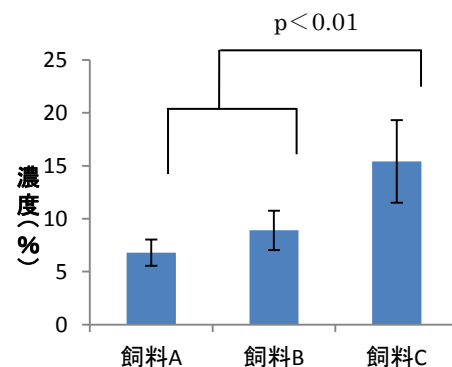


図2. リノール酸の飼料間比較 (n=6)