



牛枝肉の規格格付に関する研究. I. 緒言

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2020-06-21 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 並河, 澄 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10458/5655

I. 緒 言

牛枝肉からの yield および肉質を構成する各要素について、電子機器による測定を実用化し、その結果に基づいて適正な格付ならびに価格形成を行おうとする気運が高まりつつある。最近この分野での国際会議が各国で計画されてきている。さらに、このような客観的評価を生体の段階で早期に実施することによって改良面での効果を狙う研究や生産の合理化に役立てようとする研究活動も展開されている。

本研究は、わが国の牛肉評価においてとくに重要な価格決定要素となる肉質形質について客観的評価できる手法の開発に重点を置きながら、新たな概念として枝肉規格に導入された正肉歩留の間接指標である「推定歩留」に関与している枝肉測定値について、生体および枝肉段階で迅速かつ正確に測定する手法の開発をも検討するために実施してきたものである。

今年度の検討課題は次の3点である。

1. 肥育牛の生体で経時的に超音波法によって推定した皮下脂肪厚、筋間脂肪厚、バラの厚さ、胸最長筋横断面積（ロース芯面積）および脂肪交雑程度などから枝肉でのこれら実測値の推定方法の検討
2. 電子スチルカメラを用いて枝肉切開面における胸最長筋横断面積および脂肪交雑程度の測定の際に生じるカメラアングルによる歪みの修正方法の検討
3. 客観的評価方法の確立していない「肉の縮まりおよびきめ」に関する指標としての弾性率の有効性の検討

これらはいずれも昭和61年度以来の助成研究調査成果をふまえての計画であり、研究の経過については各年度の報告書を参照されたい。