シカ・イノシシ肉の機能性とおいしさに関する研究

【背景】

○近年シカやイノシシの異常繁殖による農作物被害の深刻化している。

農作物被害の半数以上がシカとイノシシによるものである。

○捕獲されたシカ・イノシシのほとんどは埋設または焼却されている。

5割～8割が処分されている。

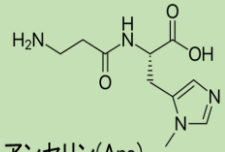
約1割しか精肉や食肉加工に利用されていない。

【目的】

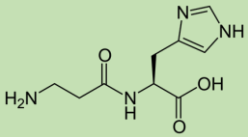
○食資源としての活用を目指し、機能性成分の分析および嗜好性の向上を図る。

機能性成分の解析

★イミダゾールジペプチド
→イミダゾール基を含むアミノ酸のヒスチジンが結合したジペプチドの総称のこと。人への生理作用としては、抗酸化作用、抗疲労効果などが報告されている。



アンセリン(Ans)



カルノシン（Car）

★カルニチン
脂肪酸のβ酸化では脂肪酸と結合し代謝を促す役割を担っている。体脂肪抑制効果が報告されている。

機能性成分の含量を調べ、ジビエ肉の機能性を解析する。

食味性の向上

★官能評価
→味覚・嗅覚での評価

★嗜好性成分の探索
→香気成分の同定

異なる調理方法による食味性を検討し、最適な調理方法を解明する。

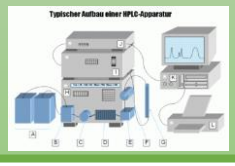
シカ肉中のイミダゾールジペプチド（:アンセリン，カルノシン）含有量　単位:mg/100g

部位	ロース		モモ		バラ		ヒレ	
	Ans	Car	Ans	Car	Ans	Car	Ans	Car
長野県(1)	270	480	210	480	90	150	–	–
鳥取県(2)	–	–	–	–	365	518	–	–
山梨県(3)	110	50	150	70	–	–	–	–
和歌山県	168	271	72.5	129	111	149	153	296

【材料・方法】

○国内のシカ肉およびイノシシ肉を用いる。（※肉の部位別、性差、月齢、地域、季節等の違う試料で比較を行う。）

★HPLC（高速液体クロマトグラフィー
※機能性成分の分析



★GC/MS（ガスクロマトグラフィー）
※香気成分の分析

【期待される効果】

機能性成分

○有用な機能成分を含む食材として提案できる。

食味性

○嗜好性の高いジビエ肉の調理方法と保存方法の提案ができる。