

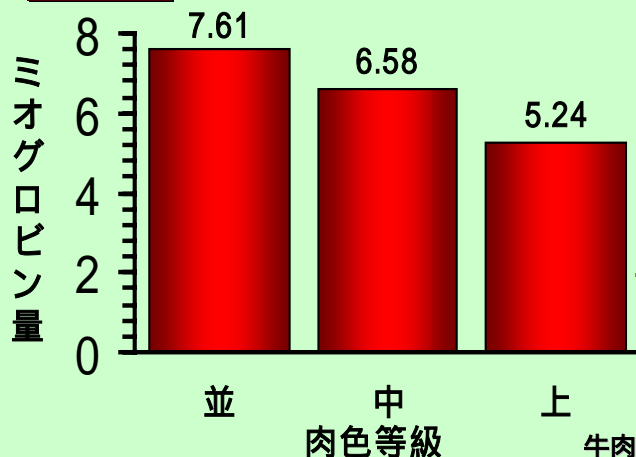
牛肉の肉色変動要因調査と改善技術

牛肉の色いろいろ：どんな色の牛肉が好きですか？



最近の人気は明るい色の牛肉

色の決め手は？：牛肉の色を決める要因を調査しました。



最も強く影響するのはミオグロビン含量であることが分かりました。

ミオグロビン=蛋白質系色素で赤血球のヘムグロビンの仲間

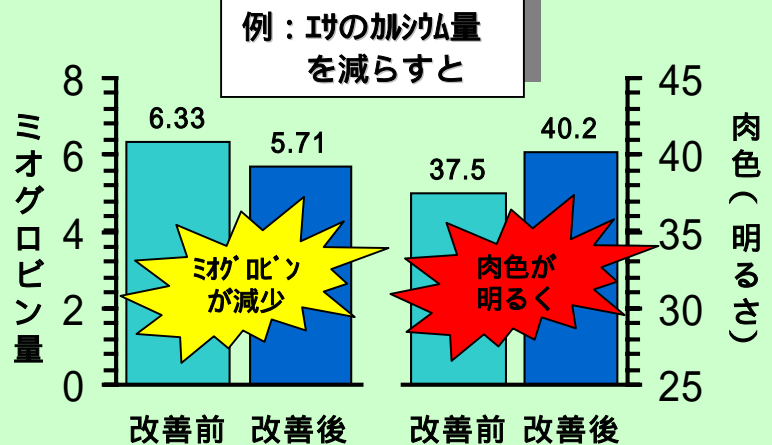


牛肉色等級3=上, 4=中, 5=並として表記しました。

色を明るくする：牛に与えるエサを研究しました。



エサで肉色を変える！



例：エサの添加量を減らすと

ミオグロビンが減少

肉色が明るく