

「脂肪の質」を広島和牛の新たな魅力に!

「MUFA」の育種価評価を始めました

Q. MUFA (エムユーエフエー) って何のこと?

MUFAとは、**融点が高い脂肪酸のグループ**のことです ※融点：個体から液体になる温度
霜降り(脂肪)のMUFA割合が高い牛肉は、**脂肪のくちどけが良い**とされます

脂肪酸の種類

脂肪の成分の約9割が脂肪酸で構成されています

【融点】	【脂肪酸】	分類
70℃	ステアリン酸	SFA (飽和脂肪酸)
63℃	パルミチン酸	
34℃	ミリスチン酸	
13℃	オレイン酸	MUFA (一価不飽和脂肪酸) Monounsaturated Fatty Acid の略
5℃	パルミトレイン酸	
-4℃	ミリストレイン酸	



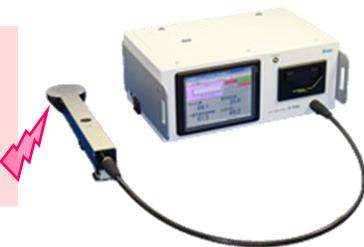
体温以下の温度でも溶ける
ということは・・・
牛肉を口に含んだときにも
もちろん脂が溶け出します!



Q. MUFAの測定方法は?

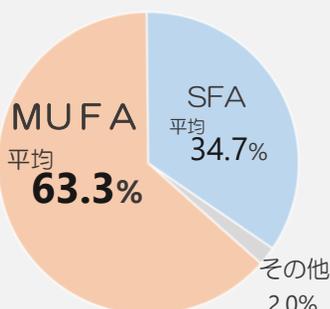
食肉脂質測定装置で簡単に測定できます

プローブを
筋間脂肪に当てて
3秒で測定完了!
※近赤外線測定します



広島県産和牛肉のMUFAの現状

平成31年9月から 令和3年10月までに
2,236頭の MUFAを測定しました

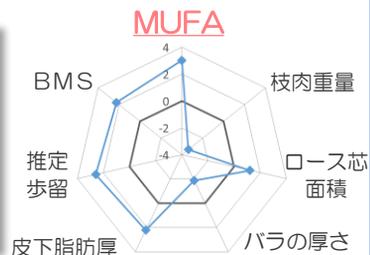


Q. 県有牛のMUFAは?

MUFA高能力の種雄牛がいます!

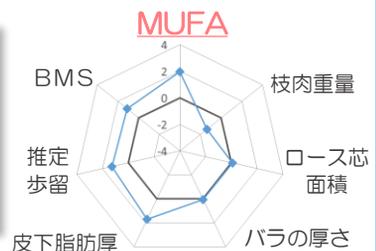
芳乃照

田安照×美津福×9中丸



黒笹波

沖茂金波×勝白×美津福



※標準化育種価とは
県内の供用中雌牛に対する相対的な位置づけを表しています