

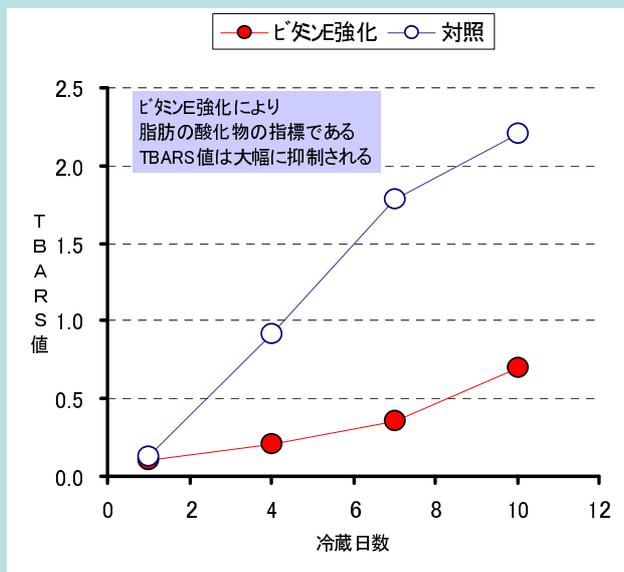
ビタミンEによる肉色保持技術

【背景】

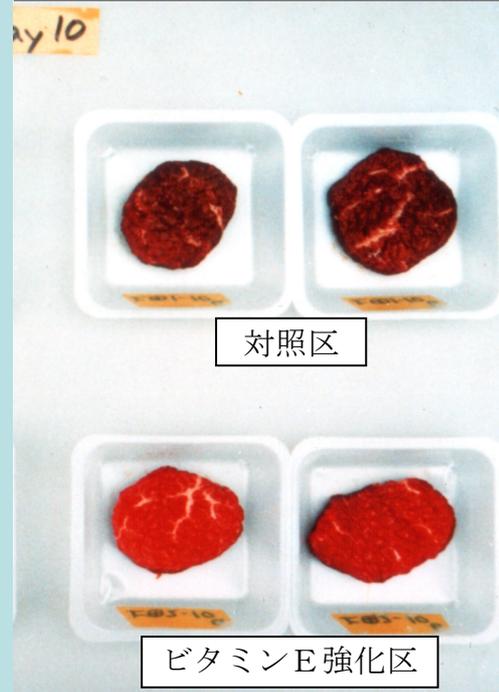
- 種々の要因によりビタミンE含量が低い牛肉が発生している。
- ビタミンE含量が少ない牛肉は、牛肉脂肪の酸化や、牛肉色素の変色が早く、商品価値が低い。

【技術の概要】

- 牛肉中のビタミンE含量を効果的に高めるため、肥育末期の4週間に集中的に飼料へのビタミンE強化（2,500mg/頭・日）を行う。
- ビタミンE強化により、牛肉中のビタミンE含量は平均で2.6倍に増加し、脂質酸化は72%（冷蔵4日目）、変色は62.5%抑制される（冷蔵10日目）。



ビタミンE強化による肉色保持効果（冷蔵10日目）



【技術の普及】

- ビタミンE強化技術は全国的に普及している。
- 県内でも(株)なかやま牧場をはじめ、多くの肥育農場で活用中。