

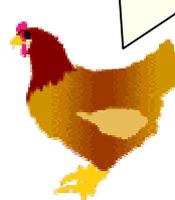
**課題名：長鎖高度不飽和脂肪酸鶏肉のおいしさの
関連性の解明** 実施期間 H22
外部資金：(株)J-オイルミルズ

比内地鶏は一般的にブロイラーよりも官能検査が良好
しかし、未だに鶏肉のおいしさの要因は明らかになっていない

これまでの研究で分かったこと

比内地鶏とブロイラーを同一環境で飼育した結果、比内地鶏はブロイラーより長鎖高度不飽和脂肪酸であるアラキドン酸含量が高く、他の成分(アミノ酸、イノシン酸、他の脂肪酸)には差がないことから、アラキドン酸が鶏肉のおいしさの要因である可能性が分かった

**比内地鶏はブロイラーよりも
アラキドン酸含量が高い**



比内地鶏



ブロイラー

(株)J-オイルミルズの研究成果

- ・食品にアラキドン酸を添加した場合、嗜好性が高まる
- ・加熱調理によって発現したアラキドン酸の酸化分解物が、おいしさの起因物質である可能性がある

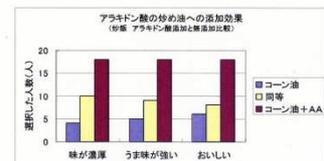


図2. アラキドン酸含有油脂で調理した炒飯のおいしさ向上効果
コーン油をベースに「アラキドン酸」の有無で、炒飯のおいしさを比較 (n=32)

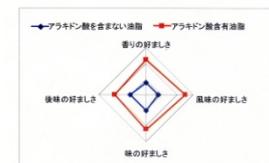


図3. アラキドン酸含有油脂で調理したフライドポテトのおいしさ向上効果
ペーム油をベースに「アラキドン酸」の有無でフライドポテトのおいしさを比較 (n=48)



そこで

鶏をおいしくするために

長鎖不飽和脂肪酸が鶏肉へ及ぼす影響を明らかにする

- ①比内地鶏へのアラキドン酸給与試験
- ②ブロイラーへのアラキドン酸給与試験

最終到達目標

- ・比内地鶏の高品質化
- ・おいしい肉用鶏の生産

添加飼料としての商品化