

黒毛和種種雄牛における筋肉内脂肪の質に関する 遺伝的能力

山形県農業研究研修センター畜産研究部

研究のねらい

牛肉のおいしさには、筋肉内脂肪の融点と脂肪酸組成が関係しており、一般に筋肉内脂肪の融点が低いと、風味や口触りが良くおいしいと言われている。そこで、和牛枝肉の筋肉内脂肪の融点及び脂肪酸組成の違いを種雄牛ごとに調査した。

研究の成果

牛枝肉の筋肉内脂肪の融点及び脂肪酸組成の分析データから種雄牛の遺伝能力を推定した結果、種雄牛による違いが明らかになった。

種雄牛44頭について、融点及び脂肪酸（ミリスチン酸（C14）、パルミチン酸（C16）パルミトレイン酸（C16:1））の育種価を推定した。

推定した育種価は、融点において - 2.56 ~ + 2.77 と5以上の大きな差があった。

おもな種雄牛の推定育種価

		融点
全平均		24.24
性	去勢	0.62
	メス	-0.62
多形質BLUPにおける育種価		
安金		-2.56
菊安		-2.41
茂勝		-2.18
福栄		-2.17
安福165の9		-2.09
安福栄		-1.40
金鶴		-1.40
高栄		-1.34
美津福		-1.19
滝桜		-1.05
茂重波		-0.46
朝開土井		0.05
王将		0.34
平茂勝		0.57
正福		0.69
茂糸波		0.77
第33平茂		0.88
北国7の8		1.07
第2波茂		1.24
福金		1.42
貴平3		1.49
数重波		1.76
紋次郎		2.12
菊谷		2.69
第7安福		2.77

