

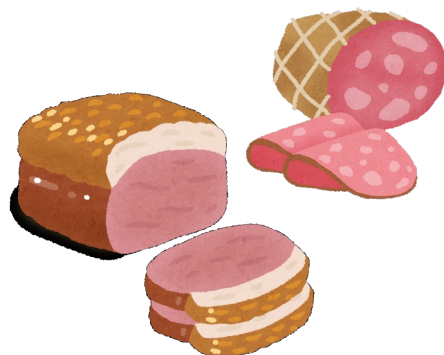
水野谷航<sup>1</sup>、竹田志郎<sup>1</sup>、澤野祥子<sup>2</sup>

<sup>1</sup>獣医学部 動物応用科学科 食品科学研究室

<sup>2</sup>生命・環境科学部 食品生命科学科 食品健康科学研究室

### 研究の背景

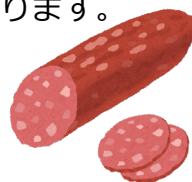
食肉、そして食肉を加工して作られる食肉製品は、我々の食卓を豊かにする上で欠かせません。この食肉と食肉製品にはまだまだ解明されていない事が数多く残されています。本プロジェクトでは、食肉製品の二次機能と三次機能に着目して、新たな発見を目指します。食品の二次機能とは、味、におい、色、触感（舌触りなど）、形、大きさなどヒトの感覚機能に働きかけることで、おいしさや嗜好性を示す機能のことです。食品の三次機能とは、我々の生体を調節する食品の働きのことであり、食による健康維持・増強を示す機能のことです。機能性食品は主に三次機能を有する食品のことを言います。



### アプローチ

本プロジェクトでは、食肉の二次機能と三次機能に関して解析を行います。実際に取り組むテーマは教員と相談をしながら決めていきます。その間は食肉加工の基礎的技術についても体験・習得していただきます。以下はテーマの例になります。

- ・被験者を使った食肉の官能評価から、脂と赤身の嗜好性の解析
- ・霜降り肉の摂取量による嗜好性の変化（食べ過ぎによる影響）
- ・肉エキスの調製と風味解析
- ・サラミの製造方法と製品の品質評価
- ・様々な発酵肉製品の生理活性発現の評価



### 期待される結果

食肉のおいしさを決める要因が明らかになります。新しい機能性を持った食肉製品の応用開発につながります。



### 現状とこれから

これまでのMeet the Meat Project では食品生命科学科から2名、動物応用科学科から2名の学生が本プロジェクトに参加し、「霜降り肉の嗜好性の解析」、「肉の新規熟成技術」、「鴨肉の加工品の特性解析」、「野生鳥獣肉の臭みの原因」について取り組んできました。本プロジェクトでは研究のテーマを教員と相談しながら、最終的には自分自身で考え、決定してもらいます。そのために必要な文献検索や研究のアプローチ方法について丁寧に解説します。

本プロジェクトの実施によって、食事による人々の健康と生活の質向上へ貢献、社会・産業への貢献に寄与できます。