

『原料肉』のこと、 もっと知りませんか？



皆様方の施設では、HACCPの導入など、日々食品衛生レベルの向上に取り組まれていることと思います。また、食品表示についても、原料原産地表示に向けて準備されていることと思います。次は、

ハムソーセージの原料となる『食肉』について学びませんか？

- 牛肉の『熟成』って、何が起きてるの？
- 食肉のおいしさはどこにあるの？ 栄養は？
- 食肉は、冷凍保存と冷蔵保存で何が違うの？

- ◆ 食肉科研では、品質保証、製造に従事される方だけでなく、お客様と直接接する営業の方々にもお役に立つ **Webセミナーです**

『原料肉に関する勉強会』を始めます。

- ◆ セミナーを希望される会社ごとに開催します。複数の事業所(工場)から参加できます。
- ◆ ご希望の開催日に実施します。
- ◆ 1講座約2時間の予定です。
- ◆ 費用等につきましてはご相談ください。

食肉を食べる (加熱と栄養)

■ 食肉の栄養特性 脂質について

> 脂質の種類

- ・トリアシルグリセロール いわゆる脂肪 - 脂肪酸を含む
- ・リン脂質 細胞膜の成分 - 脂肪酸を含む
- ・コレステロール 細胞膜の成分(肝臓で合成⇒血中を移動)

> 脂肪酸について

飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸

食肉を食べる (加熱と栄養)

■ 加熱による硬さの変化

フェーズ①
40～50℃
筋原線維の収縮

フェーズ②
70～80℃
結合組織の収縮

フェーズ③

筋肉から食肉へ 熟成 (軟化と味の改善)

■ 味の改善

- ・タンパク質の分解 → アミノ酸 **ヘフチド**
- ・エネルギー消費 (ATP分解) → イノシン酸 → ヒポキサンテン

うま味	甘味	苦味
グルタミン酸 アスパラギン酸	グリシン・アラニン トレオニン	フェニルアラニン チロシン・ロイシン
ヘフチド	プロリン・セリン グルタミン アスパラギン	イソロイシン メチオニン
イノシン酸	ヘフチド	ヘフチド
酸味抑制ヘフチド		
生理活性機能ヘフチド(血圧低下)		
アミノ酸と糖の反応(アミカルボニル反応) ⇒ 香り向上		

24

高病原性鳥インフルエンザやCSF (豚熱) の発生状況等
についての最新情報も！

内閣府食品安全委員会事務局を務めた、
食肉科研 川島俊郎理事長より情報提供させていただきます。

【お問い合わせ先】

一般社団法人 食肉科学技術研究所
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1丁目5番6号
総務部総務課 電話：03-3444-1408