
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.255 2021/1/19

1 「ドライエイジングビーフの香気に及ぼす真菌の影響」(2019年度研究報告)

2019年度に伊藤記念財団の助成を受けて実施した研究テーマ、「ドライエイジングビーフの香気に及ぼす真菌の影響」につきまして、このたび伊藤記念財団の研究結果ホームページに掲載されました。

【要約】

本研究では、ドライエイジングビーフの熟成期間中における香りと真菌の経時的変化を調査した。

試料の熟成香は熟成20日経過後上昇した。試料からは好冷性真菌である*T. elegans*と*M. strictus*が検出された。これらは熟成が進むにつれ増加していった。分離された*M. strictus*を5℃で20日間培養したところ、熟成香と同様の強いナッツ臭が集落より発生した。真菌が熟成香を産生し、それを食肉に付与している可能性が考えられた。また、*T. elegans*と*M. strictus*は酵素産生性を有していた。これらは15日間以上の熟成を行うことにより低温下でも反応が進むことが確認できた。真菌の酵素産生に必要な期間が熟成香の発現に至るまでの期間と一致することにより酵素反応も熟成香に影響を与えている可能性が示された。

以上より熟成香は真菌の酵素産生性と*M. strictus*の産生する香りが関係していることが示唆された。特に*M. strictus*の存在は熟成香の付与に大きく影響していると思われる。今後、真菌をコントロールすることにより熟成香を効率的に付与できる可能性が示された。

<https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol38.pdf#page=41>