

さらに！と口溶けの良い脂肪成分MUFAの「博多和牛」における特性

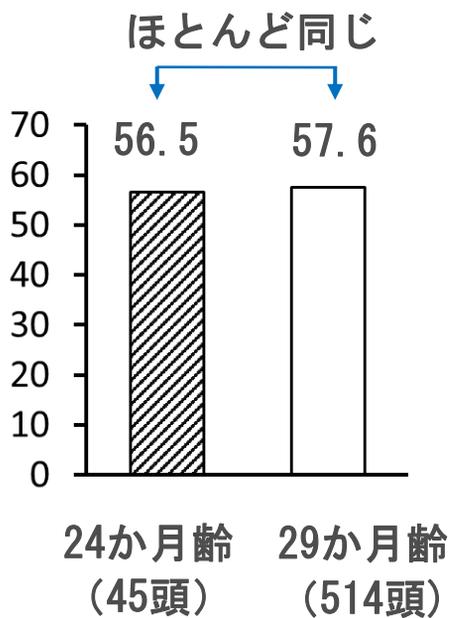
背景

5年に一度の全国和牛能力共進会（全共）での牛肉の評価は、脂肪交雑（さし）に加えて口溶けの良い脂肪成分（MUFA）の割合が重視されます。

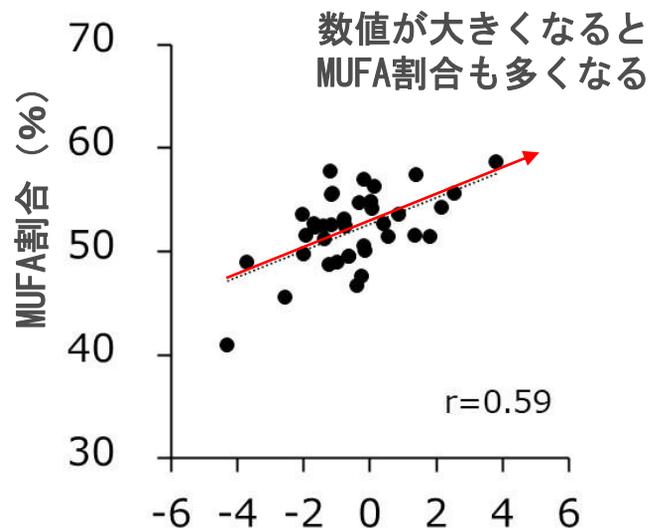
成果の内容

全共を想定して、従来の約29か月齢より早い24か月齢前後で出荷してもMUFAの割合は変わらないこと、また、MUFAは遺伝的能力の影響を受けることが確認されました。

MUFA割合（%）



遺伝的能力との関係



遺伝的能力（ゲノミック育種価）
* 親牛から受け継いだ遺伝子の能力を数値で示したもの

【研究者のコメント】

○生産者と共に「博多和牛」を科学することで、そのブランド力を高めていきます。



（畜産部 北崎専門研究員）