

「はかた地どり」ムネ肉の機能性成分 イミダゾールジペプチド含量

畜産部

1 背景、目的

鶏のムネ肉には、疲労回復や認知機能改善などに効果がある成分「イミダゾールジペプチド」が多く含まれることが報告されています。本県で開発されたブランド肉用鶏「はかた地どり」ムネ肉に含まれるイミダゾールジペプチドを分析し、生肉や加熱調理後の含量を明らかにしました。

2 成果の内容、特徴

1) 「はかた地どり」ムネ肉中のイミダゾールジペプチド含量は、年間を通じて安定しており、可食部 100 g 当たり平均 1800 mg 含まれており、生鮮肉類では全国初の機能性食品です。これは、市販のブロイラーの約 1.5 倍に相当します（図 1）。

2) 「はかた地どり」ムネ肉中のイミダゾールジペプチドは水溶性のため蒸すとやや減少しますが、焼いたり揚げたりしても減少しません（図 2）。

3 主要なデータ・画像など

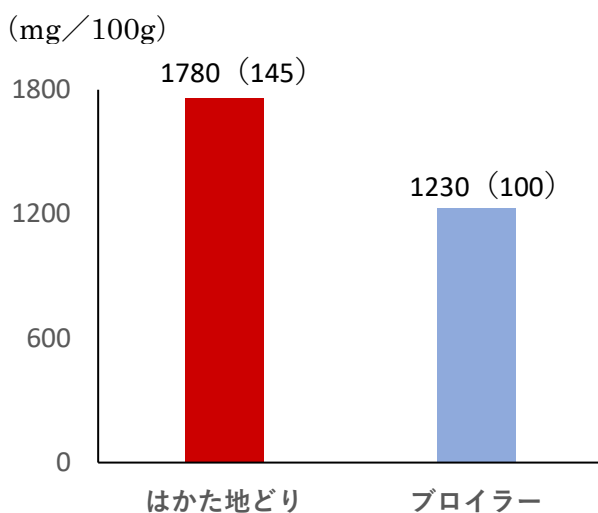


図1 「はかた地どり」ムネ肉のイミダゾールジペプチド含量

- 注) 1. 「はかた地どり」、ブロイラーとも40点の分析結果。
2. ()はブロイラーを100とした場合の割合。

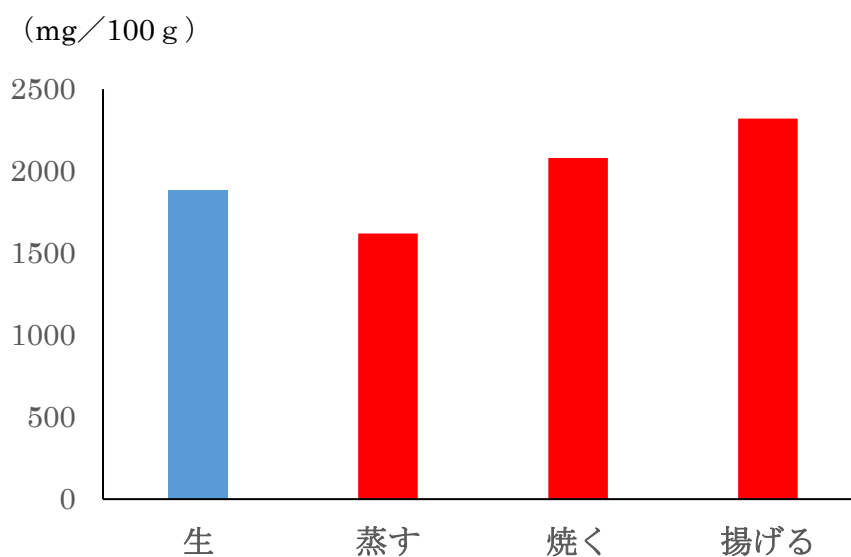


図2 調理後の「はかた地どり」ムネ肉のイミダゾールジペプチド含量

- 注) 1. 加熱時間：蒸す15分、焼く10分、揚げる3分。
2. 各調理別15点、計60点の分析結果。