

---

[成果情報名] 「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  
[要約] 「はかた地どり」のムネ肉中のイミダゾールジペプチドは、ブロイラーに比べて1.5倍多く含まれ、年間を通じて安定している。また、加熱調理してもイミダゾールジペプチド含量は維持される。

[キーワード] 「はかた地どり」、ムネ肉、イミダゾールジペプチド、機能性成分

[担当部署] 畜産部；中小家畜チーム

[連絡先] 092-925-5232

[対象項目] 鶏

[専門項目] 飼養管理

[成果分類] 行政対応

---

#### [背景・ねらい]

鶏のムネ肉はモモ肉に比べ商品単価が低いが、近年、疲労回復や認知機能改善などに効果がある機能性成分であるイミダゾールジペプチド（IDP）を多く含むことが報告されている。本県のブランド肉用鶏である「はかた地どり」のムネ肉は旨味成分が高い特徴があるが、IDPを多く含むことが明らかになれば新たなPRポイントとなり、さらに消費拡大が期待される。

そこで、「はかた地どり」ムネ肉中に含まれるIDP含量と調理法の違いによる減衰の有無について明らかにする。

#### [成果の内容・特徴]

1. 「はかた地どり」ムネ肉中にはIDPが可食部100gあたり平均1800mg含まれ、市販のブロイラーに比べて約1.5倍高い。また、IDPは秋季に高くなるものの、年間を通じて安定している（図1、図2）。
2. 「はかた地どり」ムネ肉中のIDPは水溶性であり、生肉に比べて「蒸す」とやや低くなるものの、「焼く」「揚げる」等の加熱調理法では減衰しない（図3）。

#### [成果の活用面・留意点]

1. 「はかた地どり（胸肉）」は機能性表示食品（届出番号E283）として届け出済み。
2. 「はかた地どり」生産マニュアルに従って80日以上の日齢で出荷する。
3. IDPを含むムネ肉加工品開発の参考となる。また、「はかた地どり」の付加価値向上により、消費拡大が期待できる。
4. IDPはアンセリン、カルノシンなど、アミノ酸の一種であるヒスチジンが結合したジペプチドの総称である。

[具体的データ]

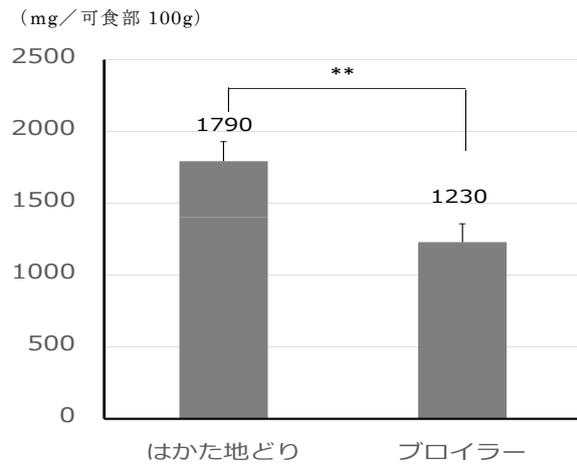


図1 「はかた地どり」ムネ肉のIDP含量  
(平成29年)

注)1. 「はかた地どり」121点、ブロイラー40点  
2. \*\*:  $p < 0.01$ , (Mann-Whitney検定)  
3. IDPの抽出はホモジナイズ後に除タンパクし、  
アミノ酸分析装置で測定(図2、図3も同)。

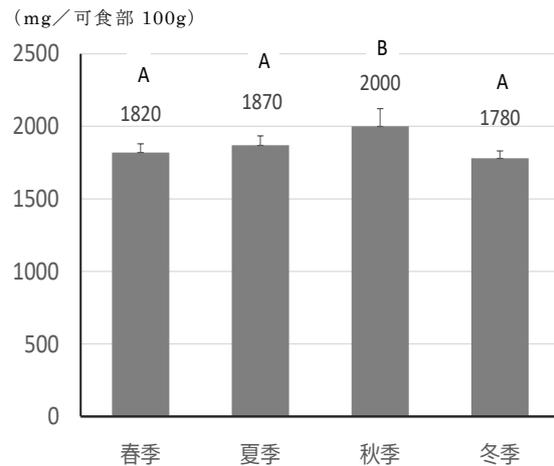


図2 「はかた地どり」ムネ肉の季節別IDP含量  
(平成28、29年)

注)1. 各季節別10点、計40点の分析結果  
2. A-B:  $p < 0.01$  (Tukey-Kramer法)

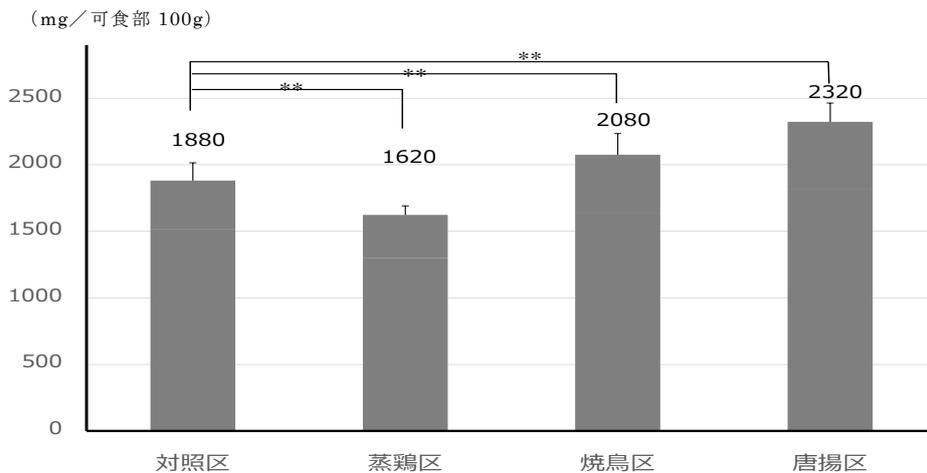


図3 加熱後の「はかた地どり」ムネ肉中IDP含量(平成29年)

注)1. 加熱条件:蒸鶏区;ウォーターオーブンで15分  
焼鳥区;ガスコンログリルで10分  
唐揚げ区;フライヤー180℃で3分  
2. 各調理別15点、計60点の分析結果  
3. Shapiro-Wilk検定→Levene検定→t検定、\*\*:  $p < 0.01$

[その他]

研究課題名: 「はかた地どり」の高機能・高付加価値化技術の確立  
 予算区分: 民間受託(福岡県新製品・新技術創出研究開発支援事業)  
 研究期間: 平成29年度(平成28~29年)  
 研究担当者: 北崎宏平、平川達也、小山 太、家守紹光  
 発表論文等: 農林業総合試験場研究報告第6号