

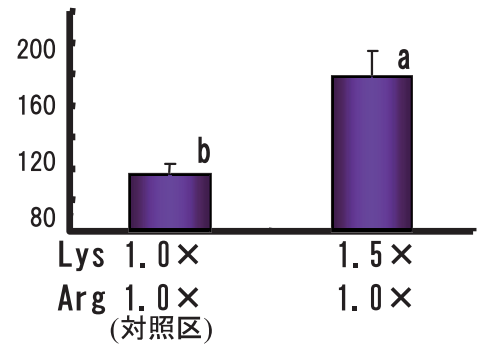
新潟大学 ご活用いただける知的財産

タイトル	発明者
食肉の呈味成分量及び／又は風味の増加方法とそのための飼料及び飲料水	農学部 応用生物化学科 藤村 忍、渡邊 裕也 門脇 基二
分野	<input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> ナノ <input checked="" type="checkbox"/> バイオ <input type="checkbox"/> 環境・エネルギー <input checked="" type="checkbox"/> その他

概要

家禽又は家畜用の飼料又は飲水の成分調節により食肉の呈味成分量及び／又は風味の増加方法である。これは、食肉の呈味成分が多く、風味や食味に優れた食肉を生産し、且つ容易に製造可能な飼料及び飲水を提供する。そのため塩基性アミノ酸（リジン及び／又はアルギニン）含量を適正量に設定した飼料を家禽又は家畜に給与、またはこれを含む水を家禽又は家畜に給与することにより、風味に優れた食肉を生産する。

筋肉中遊離グルタミン酸量(μg/g)



図．リジン及びアルギニンによる呈味成分量の改善
a,b: p<0.01

社会還元の可能性と応用分野

