

令和 7 年 9 月 9 日
農 林 水 産 部

報道関係者 各位

牛肉のおいしさの「見える化」について
～第 33 回山形県内産山形牛枝肉共進会～

県では、総称山形牛の特長を客観的に P R するため、従来の枝肉格付け評価に加え、牛肉のおいしさの目安の一つである M U F A（一価不飽和脂肪酸）を測定し、その数値を表示する「見える化」を試行しております。

その一環として、標記共進会において、出品牛枝肉の M U F A の測定・表示を行い、M U F A 最上位の出品牛に対し特別賞が授与されますので、当日の取材についてよろしくお願いします。

記

- 1 日 時 令和 7 年 9 月 16 日（火）
13:20～13:30 おいしさの「見える化」について説明
13:30～15:00 出品牛枝肉のセリ

- 2 場 所 株式会社山形県食肉公社（山形市大字中野字的場 936）

- 3 主 催 山形肉牛協会

- 4 出品数 100 頭

- 5 内 容

- （1）食肉脂質測定装置を用いて、M U F A を測定
※ 別添「脂肪の質（脂肪酸）について」参照
（2）セリ会場において出品牛 100 頭の M U F A 割合を表示
（3）総称山形牛のおいしさの「見える化」の取組みについて説明
（4）M U F A 割合の最も高い出品牛に特別賞を授与



やまがたフルーツ
150周年記念ポータルサイト
はコチラ

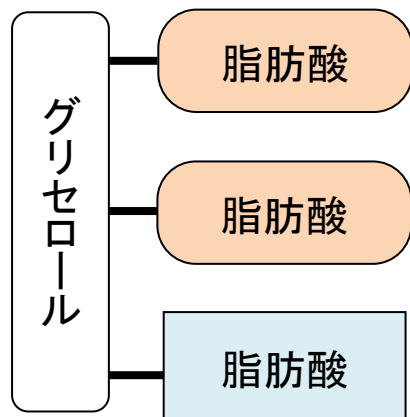


【問い合わせ先】

農林水産部畜産振興課
畜産ブランド推進主幹 鈴木 徹
TEL 023-630-2471
FAX 023-630-3257
〔広報監〕
農林水産部次長 小泉 篤

脂肪の質(脂肪酸)について

脂肪の構造



- ※ グリセロールに3つの脂肪酸が結合
- ※ 脂肪酸の種類によって脂肪の質が異なる

不飽和脂肪酸 融点 $-5 \sim 15^{\circ}\text{C}$ ➡ 柔らかい脂肪
(体温でも融ける)

ミリストレイン酸 (C14:1)
パルミトレイン酸 (C16:1)
オレイン酸 (C18:1)
リノール酸 (C18:2)
リノレン酸 (C18:3)

MUFA: 一価不飽和脂肪酸
(Mono-Unsaturated Fatty Acid)



照り・光沢があり、くちどけが良い

飽和脂肪酸 融点 $50 \sim 70^{\circ}\text{C}$ ➡ 硬い脂肪

ミリスチン酸 (C14:0)
パルミチン酸 (C16:0)
ステアリン酸 (C18:0)

MUFAの測定方法

食肉脂質測定装置を用い、
牛枝肉のMUFAを測定

- ※ 第6～第7肋骨間切開面の
筋間脂肪の部位



引用：日本食肉格付け協会HP

引用：富士平工業（株）当該機器 カタログ