

過去6年間に出荷された黒毛和種肥育牛の B.M.S.No. と胸最長筋粗脂肪含量

坂下邦仁・西 博巳・別府 成・田原則雄  
(鹿児島県畜産試験場)

Kunihito Sakashita, Hiromi Nishi, Akira Beppu and Norio Tabara :

The Relationship Between Beef Marbling Evaluation and Crude Fat Content of *M. longissimus thoracis* in Japanese Black Beef Cattle Slaughtered in Last Six Years

平成9年度から14年度の6年間に同一と畜場に出荷した黒毛和種肥育牛について牛脂肪交雑基準 (以下 B.M.S.No.) と胸最長筋粗脂肪含量の関係を検討した。

1. 材料および方法

供試材料は当場で各種肥育試験に供試した黒毛和種肥育牛71頭 (去勢牛38頭, 雌牛33頭) を用いた。出荷牛の B.M.S.No. は社団法人日本食肉格付協会の枝肉格付値を用いた。また, 各出荷牛の枝肉 (左半丸) から胸最長筋を採取し, 第7胸椎部位からミンチ試料を作成し凍結乾燥後にソックスレー法で粗脂肪含量を測定した。

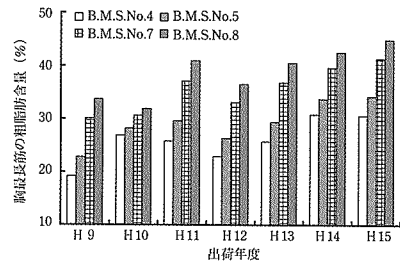
2. 結果および考察

各出荷年度の B.M.S.No. および胸最長筋粗脂肪含量の平均値を第1表に示した。各出荷年度における B.M.S.No. と胸最長筋の粗脂肪含量の関係を第1図に示した。平成9および10年度出荷牛では胸最長筋の粗脂肪含量が30%のとき B.M.S.No. は約7であった。しかし, 平成11年度以降粗脂肪含量30%における B.M.S.No. は年々低下し, 平成14年度出荷牛では4まで低下していた。各出荷年度における B.M.S.No. と胸最長筋粗脂肪含量の回帰直線から B.M.S.No. 4および5並びに B.M.S.No. 7および8に格付けされるために必要な粗脂肪含量を算出し, 第2図に示した。脂肪交雑の肉質等級3等級と4等級の境界に相当する B.M.S.No.4の粗脂肪含量は平成9年度の19%から平成14年度の31%へ12ポイント増加していた。

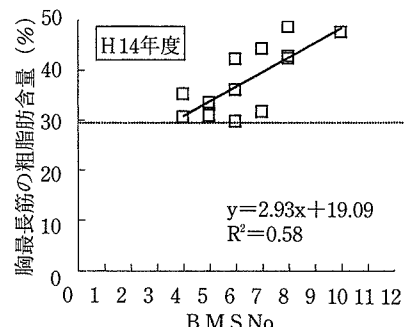
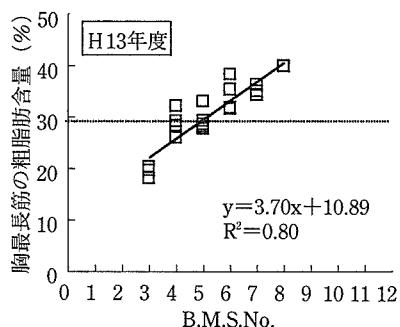
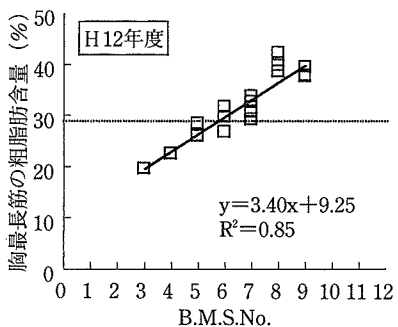
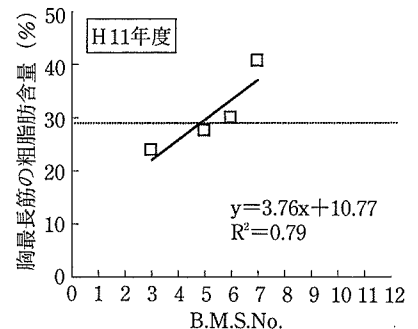
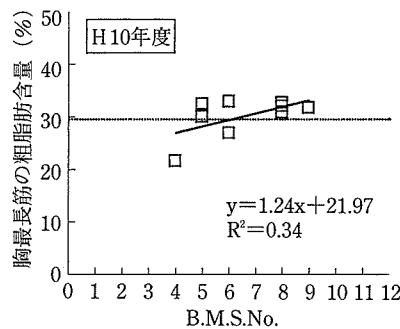
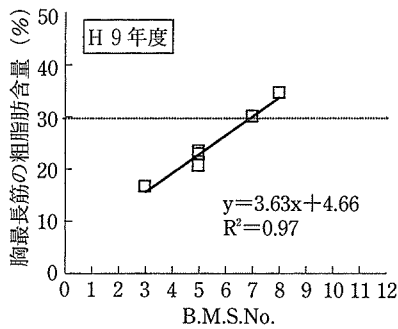
また, B.M.S.No. 5の粗脂肪含量も平成9年度の23%から平成14年度の34%へ11ポイントの増加がみられた。さらに, 脂肪交雑等級4等級と5等級の境界となる B.M.S.No.7の粗脂肪含量は平成9年度の30%から平成14年度の40%へ10ポイント増加していた。B.M.S.No. 8についても平成9年度の34%から平成14年度の43%へと9ポイントの増加がみられた。

第1表 出荷年度別の供試頭数 (頭), 平均 B.M.S.No. および胸最長筋粗脂肪含量 (%)

出荷年度	頭数	B.M.S.No.	胸最長筋粗脂肪含量
H9	6	5.5	24.6
H10	9	6.6	30.1
H11	4	5.3	30.5
H12	18	6.7	32.1
H13	21	5.0	29.6
H14	13	6.5	38.0



第2図 回帰直線から算出した B.M.S.No.4, 5, 7および8に格付けされるために必要な胸最長筋の粗脂肪含量



第1図 各出荷年度における B.M.S.No. と粗脂肪含量の関係