

【新刊著書紹介】

育種改良・登記登録部会及び国産純粋種豚改良協議会にて大変お世話になっている東北大学大学院の学術研究員 鈴木啓一先生の新刊著書「豚肉の生産科学」が刊行されます。先生は我が国の豚肉のおいしさを科学的に立証するべく、さまざまな研究に取り組みられています。「私がおいしさを保証する」国産豚肉から「科学的データの結果からもおいしい」国産豚肉へ。今注目のSDGsを見据えた安定した継続性のある特徴を持った「テーブルミート」豚肉生産にアドバイスの一冊です。購入ご希望の方は、事務局担当 湯浅(ゆあさ)まで御連絡下さい。

お問い合わせ先:一般社団法人 日本養豚協会

国産純粋種豚改良協議会事務局 湯浅

電話:03-3370-5473 FAX:03-3370-7937

E-Mail:iibutatsukuro.kokujyunkai@pig-pins.com

「豚肉の生産科学」 鈴木啓一著 東北大学出版会 単価税込み 2970円

豚肉は料理での使用頻度が高く身近に感じられる食材だ。筋肉は運動や体を維持に重要な器官だが、死後は食肉へと変化する。量販店やスーパー等で販売される豚肉は遺伝的な影響と、給与される飼料や飼育環境の影響を受け肉質が決まる。豚の肉質を遺伝的に改良した著者の経験を踏まえ、生前での筋肉構造から死後の食肉への変化のメカニズム、さらに、おいしい豚肉質の科学的評価法、遺伝的改良や品種の違い、給与飼料内容や疾病、ストレス、さらには放牧などが肉質に及ぼす影響など、豚肉のおいしさを科学的に考えるための情報を提供する。

目次

まえがき

- I 食肉としての筋肉の基本構造
- II 筋肉から食肉への変化
- III 肉質の評価法
- IV 肉質に及ぼす品種、系統の影響
- V イノシシから豚への家畜化とは ー筋線維型と肉質との関係ー
- VI 肉質の遺伝的改良
- VII ゲノム情報を活用した肉質改良
- VIII 低タンパク質飼料給与による肉質の付加価値化
- IX エゴマ絞り粕の飼料添加給による豚肉質の付加価値化
- X 疾病や衛生管理ストレスが肉質に及ぼす影響
- X I 放牧養豚の肉質への影響
- X II バイオマーカーによる肉質評価

参考文献

あとがき



鈴木啓一先生

