

【新刊著書紹介】

国純会で、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.kokuijyunkai@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 一筋線維型と肉質との関係一
- 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

