

CONTENTS

●特集

食肉研究の最新事情

—第64回国際食肉科学技術会議基調講演より

●窓

第41回 日本ハム・ソーセージ工業協同組合
監事 霜田 浩氏

●業界をめぐる動き

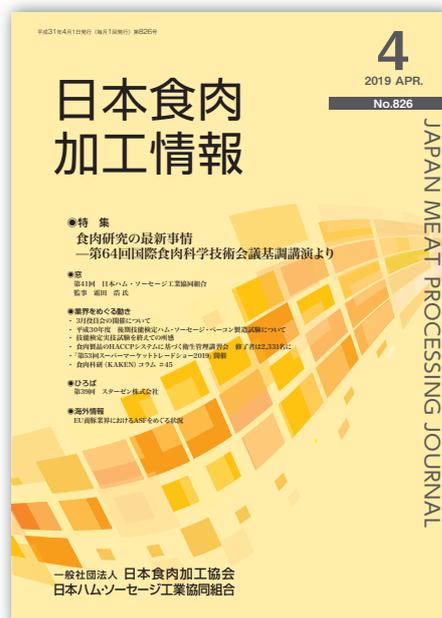
- ・3月役員会の開催について
- ・平成30年度 後期技能検定ハム・ソーセージ・ベーコン製造試験について
- ・技能検定実技試験を終えての所感
- ・食肉製品のHACCPシステムに基づく衛生管理講習会 修了者は2,331名に
- ・「第53回スーパーマーケットトレードショー2019」開催
- ・食肉科研 (KAKEN) コラム #45

●ひろば

第39回 スターゼン株式会社

●海外情報

EU養豚業界におけるASFをめぐる状況



特集をちよっと読み



SPECIAL
EDITION

特集

食肉研究の最新事情 —第64回国際食肉科学技術会議基調講演より

松石 昌典 日本獣医生命科学大学 教授

第64回国際食肉科学技術会議 (ICoMST) は、2018年8月12日 (日) から17日 (金) までの6日間にわたって、オーストラリアのメルボルンで開催された。この会議は2022年に日本で開催される予定であり、その準備の一環として著者他数名が日本食肉研究会より補助を受けて参加した。その会議には全部で14のセッションがあったが、本稿ではそれらで行われた基調講演のいくつかをピックアップして紹介し、世界の食肉研究の最新事情として報告する。

1 演題: 食肉の起源—地理的起源と飼養条件の証明¹⁾

講演者: Frank Monahan (アイルランド)

消費者は食肉・食肉製品の産地や家畜の飼養条件 (グラス給与、コーン給与、オーガニック等) の履歴に価値を見出す。そのため、生産者はそれらの情報を消費者に提供する必要がある、それを第三者が証明する必要がある。

その証明の方法として有力であるのが安定同位体比の測定である。例えば、 $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ 比 ($\delta^{13}\text{C}$) と $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$ 比 ($\delta^{15}\text{N}$) は家畜がC3植物 (イネ、コムギ、ダイズなど) とC4植物 (トウモロコシ、サトウキビなど熱帯・亜熱帯産のイネ科植物に多い) を摂取した割合を反映するため、それをを用いることで食肉を得た家畜の飼養条件や産地を識別することができる。

続きは定期購読で!

定期購読のお問い合わせ

一般社団法人日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 総務部

TEL: 03-3444-1211 FAX: 03-3441-8287 E-mail: ask@hamukumi.or.jp