



研究テーマ

- 1 牛乳や牛肉に含まれる成分の機能性解明に関する研究
- 2 骨格筋の死後変化に関する研究
- 3 食肉加工品の品質向上に関する研究



仲西 友紀

なかにし ともりの
農学部
応用生物科学科

准教授

キーワード

牛乳、牛肉、フィタン酸、
プリスタン酸、肉質、熟成

特許情報・
共同研究・
応用分野など

研究概要

畜産物の価値向上を目指して、牛乳・牛肉に含まれる成分が有する機能性を解明するための研究を行っています。また、健康的かつおいしい畜産物の生産・製造に向けて、「食品添加物の使用低減」や「食感の改良」に関する研究も行っています。

1 牛乳や牛肉に含まれる成分の機能性解明に関する研究

牛乳や牛肉は、ウシの第一胃（ルーメン）内微生物の活動に由来する特徴的な物質を含んでいます。それらの物質の健康増進作用を明らかにし、牛乳や牛肉の価値向上につなげるための取り組みを行っています。近年は、フィタン酸やプリスタン酸に着目した研究を行っています。

2 骨格筋の死後変化に関する研究

家畜や家禽の骨格筋は、死後硬直や熟成といった死後変化を経て食肉へと変換されます。骨格筋の死後変化は肉質に直結する重要イベントであり、その分子メカニズムの解明を目指した研究を行っています。

3 食肉加工品の品質向上に関する研究

食肉は、そのまま調理して利用するだけでなく、ハムやベーコンなどの加工品の原料にもなります。食肉加工品の更なる消費拡大を目指して、食品添加物の使用低減や食感の改良に関する研究を行っています。

ホームページ

<https://www.cc.miyazaki-u.ac.jp/niku/>

技術相談に応じられる関連分野

メッセージ