

# 新規な肉組織の鮮度判定方法

管理番号:A-022  
特願2010-199371

## 課題

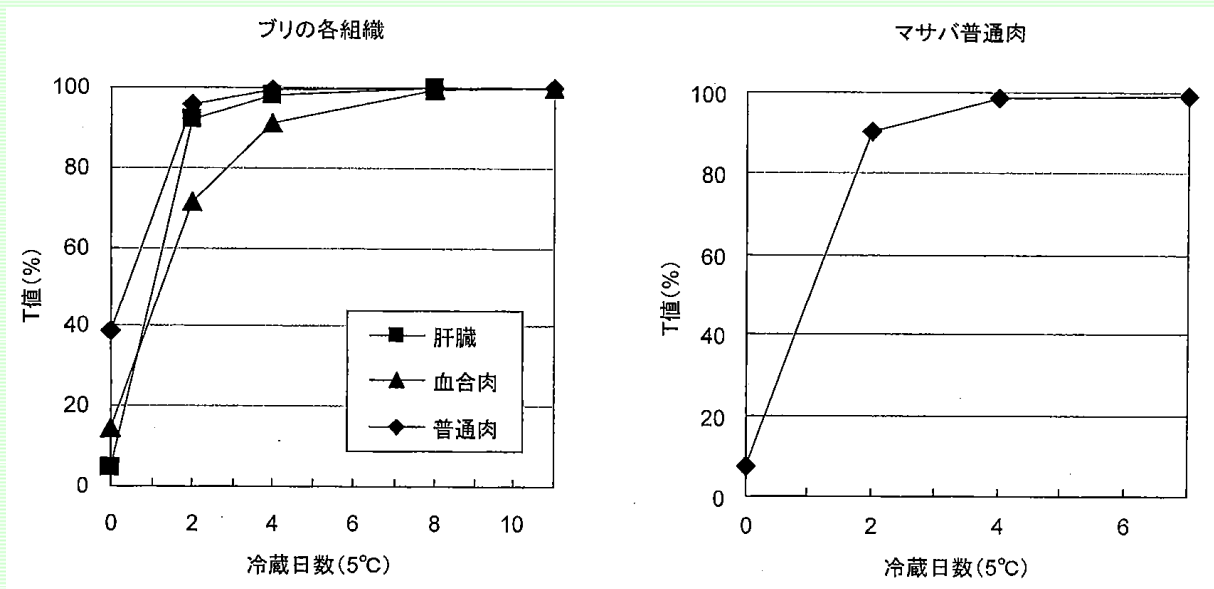
肉組織、特に魚介類の肉組織の鮮度評価については、核酸関連物質（K値）、解糖反応による乳酸の生成、pHの低下など数種の方法があるものの、刺身など生食するような高鮮度域での識別に関しては十分ではなかった。一方、チアミン（ビタミンB1）の栄養的必要性はよく知られているが、その関連化合物の死後変化はほとんど明らかにされていなかった。本発明ではこれらの問題を解決する、新規な肉組織、特に魚介類の肉組織の鮮度判定法を提供することを課題とする。

## 効果

本発明は、冷蔵中の養殖魚組織におけるチアミン関連化合物の動態を明らかにし、この知見に基づいたT値を考案することで新規な魚鮮度判定方法を見出したものである。本発明により、刺身などの生食用の肉の、通常の鮮度判定に加え、魚体にATPが残存するような高鮮度域での鮮度判定が可能になる。

## 利用分野

食品産業



T値と冷蔵日数の関係

連絡先

文部科学省・経済産業省承認  
技術移転機関

株式会社みやざきTLO

〒889-2192 宮崎市学園木花台西1丁目1番地  
宮崎大学産学・地域連携センター内  
TEL: 0985-58-7942 FAX: 0985-58-7945  
E-mail: info@miyazaki-tlo.jp  
http://www.miyazaki-tlo.jp