



よい霜降り牛肉を作る 12型コラーゲン

【日時】 令和7年2月2日(日) 午前10時30分～

【会場】 牛の博物館

【定員】 30名(事前申込制)

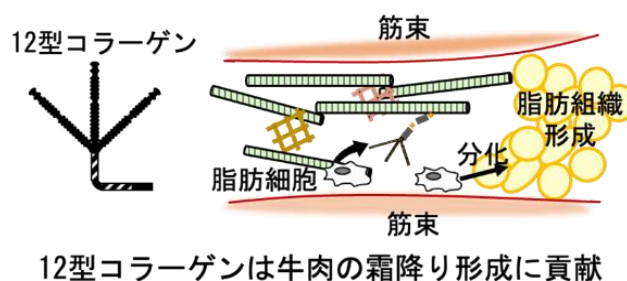
【講師】 牛の博物館 館長 麻生^{あそう}久^{ひさし} (東北大学名誉教授)



牛肉のおいしさの重要な要素である「霜降り」。肉用牛においては、骨格筋内における脂肪組織は脂肪交雑（霜降り）として評価され、肉質を判断する上で最も重要な因子の一つです。霜降り肉になるためには、結合組織中に存在する脂肪細胞が増殖して脂肪を合成・蓄積して脂肪組織を造って霜降りを形成する必要があります。

今回紹介する12型コラーゲンは、指3本を広げた様な非常に面白い形をしていて結合組織の中に存在し、強固な結合組織に脂肪細胞が増殖できるスペースを作り出して霜降り形成を助ける重要な役割を担っています。なんと、筋肉内の12型コラーゲン量が霜降り形成に影響を与えています。

霜降り研究の面白さをご紹介します。



本講座はビデオ通信サービス「zoom」でのオンライン動画配信を予定しています。

(オンラインでの参加は申込不要)

URL: <https://us02web.zoom.us/j/86707461168?pwd=1aTlfZ0Z2nktTyAfrZt0fHsVUiei4u.1>



QRコード

聴講無料・事前申込

参加ご希望の方は、2月1日(土)までに牛の博物館(56-7666)へお申し込みください。

The Cattle Museum
牛の博物館

〒029-4205 岩手県奥州市前沢字南陣場 103-1

TEL: 0197-56-7666 FAX: 0197-56-6264

URL: <https://www.city.oshu.iwate.jp/section/ushi/>

