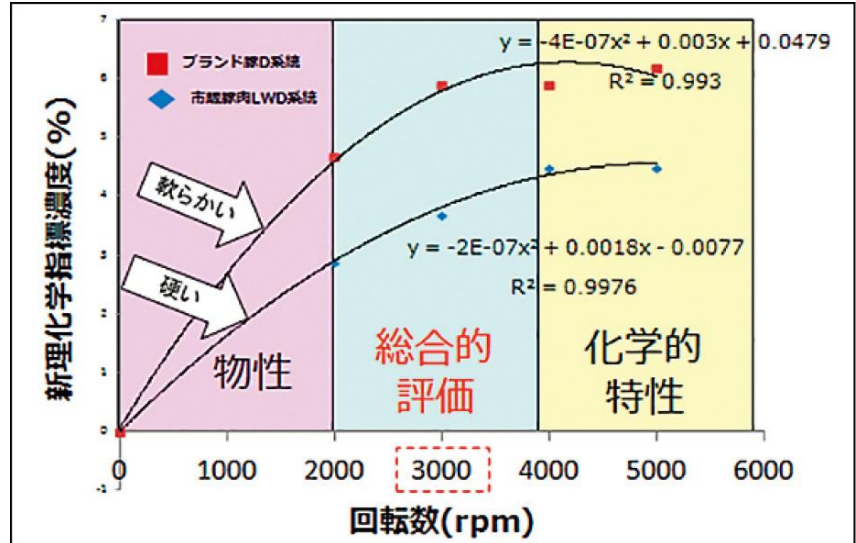


## シーズについて

## シーズの説明

当研究室では食肉の美味しさを簡便かつ迅速かつ安価に評価できる理化学指標を探索し、柔らかさ、うま味、甘味の総合的な指標と測定方法を開発した。本指標は、①枝肉市場で迅速かつ容易に評価でき、②美味しさに影響を与える化学成分の濃度に依存し、③食感に影響する物性を反映している、を特徴とする。



## 想定する活用例、市場

家畜の育種改良  
オリジナル品種のブランド化  
食肉の販売促進、消費者へのPR



## ニーズについて

## マッチングを求める相手

指標を利用してさらに共同研究をすすめ、消費者にPRし、販売促進を目指す県内の食肉関連業者を探している。また、販売促進や消費者へのPRを行いたいとご希望の業者様に技術提供したい。

## 連絡先

所属部署・役職	宮城大学地域連携センター・准教授		
担当者名	庄子真樹		
TEL	022-377-8319	FAX	022-377-8421
E-mail	syoujin@myu.ac.jp	URL	https://www.myu.ac.jp