

リュウキュウイノシシの肉質特性

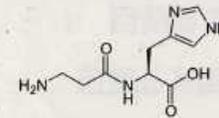
【 天城町・鹿児島大学産学・地域共創センターによる肉質分析 】
R3.10.18.

猪突猛进



肉の機能性成分：イミダゾールジペプチド
イミダゾール基を含むアミノ酸（ヒスチジン）が結合したジペプチドの総称

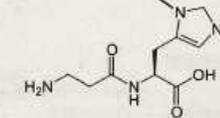
★カルノシン



β-アラニン + ヒスチジン
↑
カルノシン合成酵素

哺乳類の筋肉や神経組織
に高濃度
抗酸化能、抗疲労能
認知機能改善

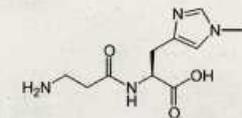
アンセリン：未検証



β-アラニン + 1-メチルヒスチジン
↓Hisのメチル化
↑
カルノシン合成酵素

渡り鳥や鶏肉に高濃度
長時間の筋力維持に關与

★バレニン

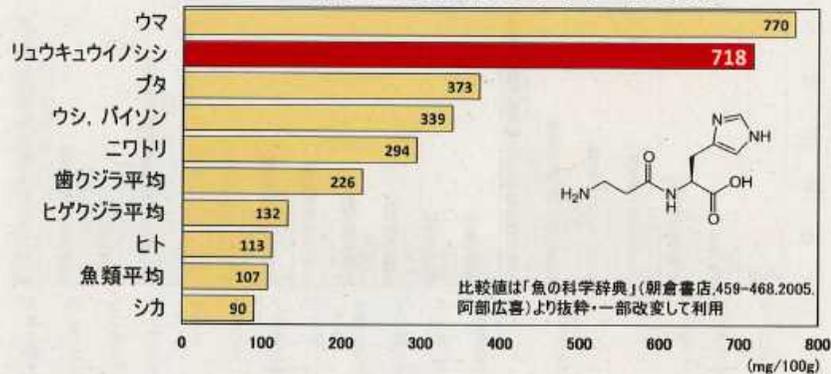


β-アラニン + 3-メチルヒスチジン
↓Hisのメチル化
↑
カルノシン合成酵素

ヒゲクジラの筋肉に
高濃度
海遊時の**抗疲労作用**

リュウキュウイノシシ肉の特長：機能性成分

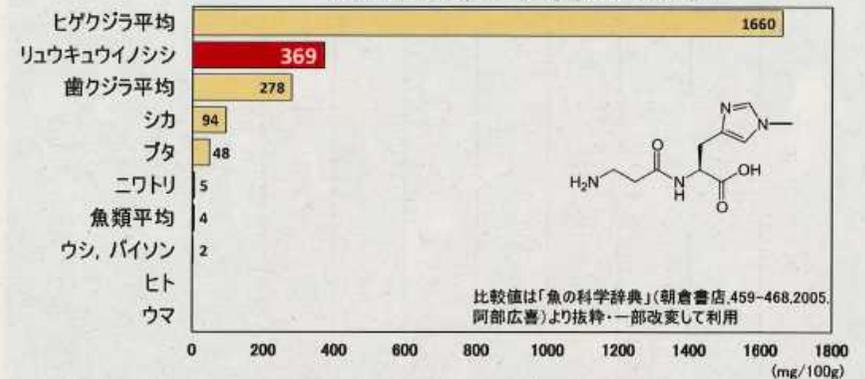
筋肉のカルノシン含量の比較



リュウキュウイノシシのロース肉中には**ブタ肉の約2倍のカルノシンが含有**されていた。ニホンイノシシ750mgと同等

リュウキュウイノシシ肉の特長：機能性成分

筋肉のバレニン含量の比較



リュウキュウイノシシのロース肉中には**ブタ肉の約7.7倍のバレニンが含有**されていることを見出した。報告されている陸上動物の値と比較して最も高い含量 → **新発見**