

## リュウキュウイノシシの肉質特性

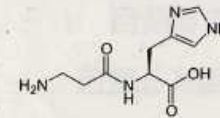
【 天城町・鹿児島大学産学・地域共創センターによる肉質分析 】  
R3.10.18.

# 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

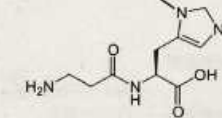
### ★カルノシン



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**

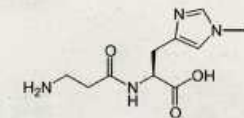
### アンセリン：未検証



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



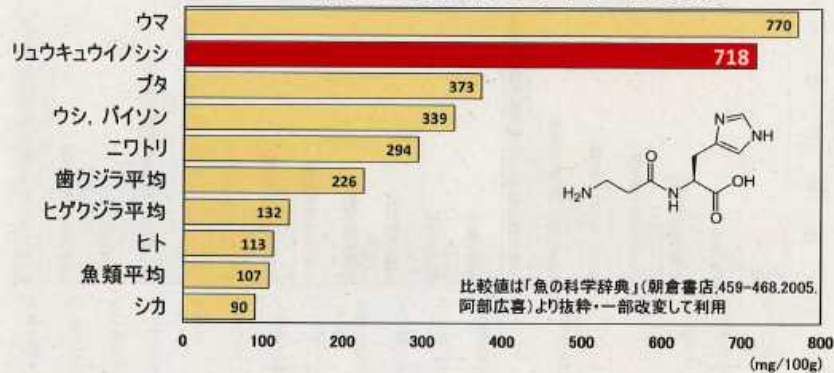
β-アラニン + 3-メチルヒスチジン  
↓Hisのメチル化  
↑  
カルノシン合成酵素

ヒゲクジラの筋肉に  
高濃度  
海遊時の**抗疲労作用**

8

## 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

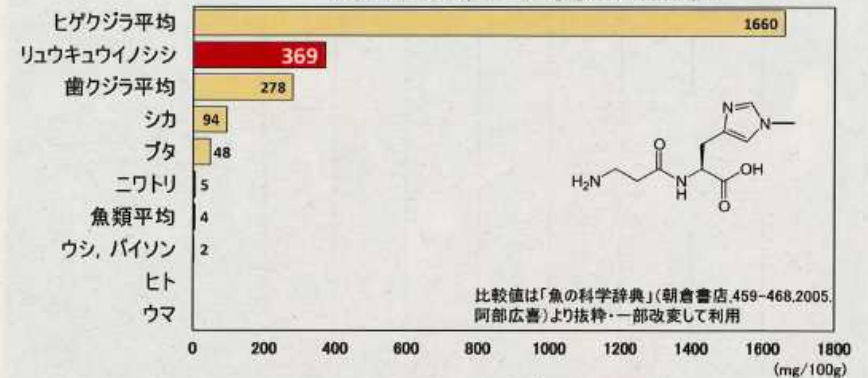


リュウキュウイノシシのロース肉中には**ブタ肉の約2倍のカルノシンが含有**されていた。ニホンイノシシ750mgと同等

9

## 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**

10