

令和 7 年度 福島大学基金研究推進事業助成による成果報告書

2025 年 10 月 24 日

学 長 殿

所属部局・職名
 (所属・学年) 食農学類 教授

申 請 者 名
 (学会発表助成の場合は参加者名)

平 修

助成の区分 (該当するものに○)	学会発表助成・学術出版助成・ 学術論文発表助成
研究活動名	酒粕を食べると和牛が甘くなることを可視化
成 果 の 概 要	<p> 訓練されたパネリストによる官能評価と、味覚センサーを用いた分析に加え、最新のメタボロミクス解析を組み合わせることで、味の変化を裏付ける代謝物の変動を詳細に調べた。その結果、アミノ酸やオリゴペプチド、核酸関連物質など、甘味やうま味に寄与する成分が増加し、さらにエネルギー代謝の活性化やグリコーゲン蓄積が示された。これにより、酒粕が和牛の嗜好性を高める機能性飼料として有望であることが示され、畜産技術や食品科学の分野に新たな知見を提供した。本研究は、福島県の新たなブランド牛 (福粕花) のデータにも採用されている。また、論文の表紙にも選定された。(Wiley 出版社の Food Science & Nutrition 誌に掲載) </p> <p> Hitomi Shikano, Kazuki Komatsu, Fumiya Koga, Meguru Hara, Kazuaki Yoshinaga, Naoto Ishikawa, Shu Taira* (責任著者) </p> <p> "Taste Enhancement in Japanese Black Wagyu Beef Fed with Sake Lees: Insights from Metabolomic and Sensory Evaluations" Vol.13, e70839 (2025) </p>