

アグーブランド豚の豚肉を識別できます！



背景

沖縄県では肉質に優れた琉球在来豚アグーを活用したアグーブランド豚を作出して世界的に高い注目を集めています。沖縄県アグーブランド豚推進協議会から認定を受けている琉球在来豚アグーの雄と西洋豚等の雌を交配して生産された豚がアグーブランド豚の主流です。

畜産物の偽装表示問題を契機に、消費者の食への安全性に対する関心が高まっている中、アグーブランド豚肉を識別できる技術が課題となっていました。

そこで、今回我々はアグーブランド豚肉の識別法を確立しましたので紹介します。

アグーブランド豚とは？

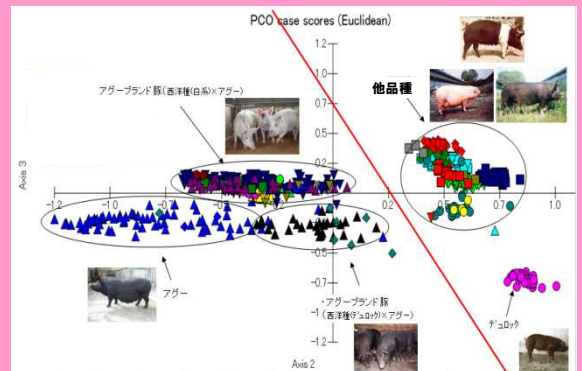
主に在来豚アグーに西洋種を交配した豚



DNAチップを用いると



一塩基多型 (SNP) チップを用いたアグーブランド豚識別技術開発



課題

この豚肉はアグーブランド豚か？

アグーブランド豚と他の豚との識別が可能

一塩基多型 (SNP) というDNAマーカーを搭載したDNAチップを用いて、アグーブランド豚肉の識別技術を確立することができました。この技術を用いることでアグーブランド豚肉とそれ以外の豚肉を識別できるようになります。さらに精肉だけでなく調理肉や加工肉の識別も可能になります。

この研究は、平成22年年度～平成24年度の
沖縄県産業振興重点研究推進事業で実施しました。

お問い合わせ



沖縄県畜産研究センター TEL0980-56-5142