

森と肉の新しい関係

1. 木から作る牛の工サの研究

2. きのことよる鹿肉軟化の研究



参加無料
事前申込み
不要



6月17日(土)

15:30 ~ 16:30

紀伊國屋書店札幌本店

1階 インナーガーデン

主催 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構

後援 北海道、北海道教育委員会
札幌市、札幌市教育委員会

協力 雪印種苗(株)、(株)エースクリーン、(株)郊楽苑





森と肉の新しい関係

1. 木から作る牛のエサの研究
2. きのことよる鹿肉軟化の研究

2017年6月17日(土) 15:30 ~ 16:30

参加無料

事前申込
不要

今回のセミナーでは森と肉に関する二つの研究を紹介します。

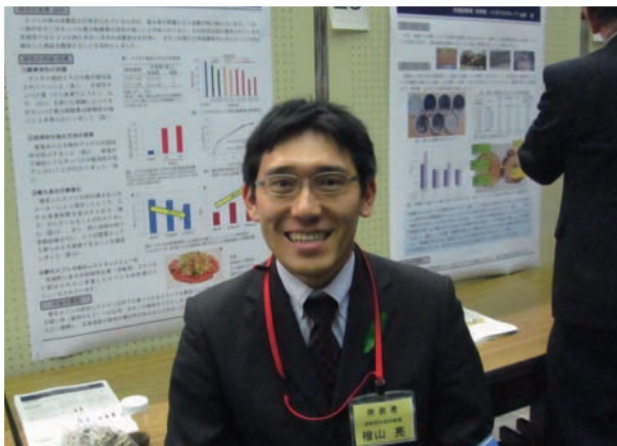
1

木材を 200℃前後の水蒸気で処理(蒸煮処理)すると甘酸っぱい香りがしてきます。

これを蒸煮物といいますが、実は牛が非常に好む飼料になるのです。さらに、この木質蒸煮飼料には牛の胃腸を健康に保つ機能があることがわかってきており、企業と共同で実用化研究を進めています。

2

エゾシカ肉は消費の拡大が求められているものの、硬さ等が問題となり消費が伸び悩んでいます。一方、森の恵みの一つであるきのこには肉を軟らかくする成分(タンパク質分解酵素)が含まれています。これらを組み合わせ、軟らかくておいしいエゾシカ肉の商品開発を企業と共同で行いました。



ひやま りょう
講師 檜山 亮

北海道立総合研究機構 森林研究本部
林産試験場 利用部 微生物グループ
研究主任

北海道出身 博士(農学)
北海道大学大学院農学研究科
環境資源学専攻

2005年 北海道立林産試験場
2015年より 現職

会場案内

札幌市中央区北5条西5-7 sapporo55

紀伊國屋書店札幌本店

1階 インナーガーデン

お問い合わせ先

地方独立行政法人
北海道立総合研究機構(道総研) 連携推進部
〒060-0819
札幌市北区北19条西11丁目
北海道総合研究プラザ

電話 011-747-2804

ファックス 011-747-0211

メール hq-entry@hro.or.jp

ホームページ <http://www.hro.or.jp>

