

〈研究成果の紹介〉

小麦由来バイプロ飼料の給与による高品質豚肉の生産

畜産研究部中小家畜グループ

1. 成果の内容

畜産研究部では食品関連事業者から排出される食品循環資源を家畜飼料として利用することにより、地域の資源循環と養豚農家の生産コスト低減および高品質豚肉の生産に結びつける研究に取り組んでいます。

県内の食品メーカーから排出される小麦を主原料とする「中華まん」と「カステラ」の規格外品（副産物バイプロダクト、以下バイプロ）を、養豚の給餌ラインで使用できるように乾燥粉碎し、配合飼料等と混合して肥育豚に給与し、肉豚の発育と肉質に及ぼす影響を検討しました。

No.55で報告したとおり、全期間に小麦由来バイプロ飼料を給与すると背脂肪が厚くなる傾向が見られたので、試験飼料は肥育前期に小麦由来バイプロ原料を給与飼料の50%代替して蛋白質給源として納豆7%を加えたBP+納豆区、小麦由来バイプロ原料50%に蛋白質給源としてコーンジャームミール（以下CJM）13%を加えたBP+CJM区の2試験区とし、両区とも肥育後期は小麦由来バイプロ原料：配合飼料：フスマを5：3：2の割合で給与しました。また、対照区として市販配合飼料を全期間給与しました。

その結果、発育と飼料利用性、枝肉歩留と背脂肪厚について各区間に差はなく、バイプロ原料を給与した影響はみられませんでした。

ロース芯の色を測定したところ、対照区と比較してバイプロ原料を給与した両試験区では赤身に脂肪の交雑が多く、明るさを示すL値は図1のとおり高くなりました。

また、一般成分値でも図2のとおりバイプロ原料を給与した試験区では、脂肪含量が多く水分含量が少なくなりました。

以上のことから、小麦由来バイプロ飼料を給与することにより、ロース芯の赤身の薄い霜降り状の高品質な豚肉が生産できることがわかりました。

2. 技術の適用効果と適用範囲

小麦由来バイプロ飼料は高品質な豚肉生産が期待できます。しかし、肥育前期から多量に給与する場合は蛋白質が不足することがあるので注意が必要です。

3. 普及・利用上の問題点

小麦由来バイプロ飼料は肉質により影響を与えましたが、食品関連事業者から排出される食品循環資源のなかには肉質や豚自体に悪い影響を与えるものもありますので、飼料化には十分な検討が必要です。

(市川隆久)

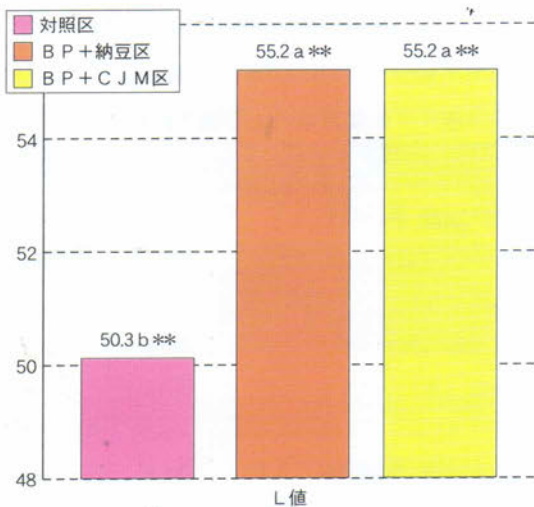


図1 ロース芯の明るさ (ab** : p<0.01)

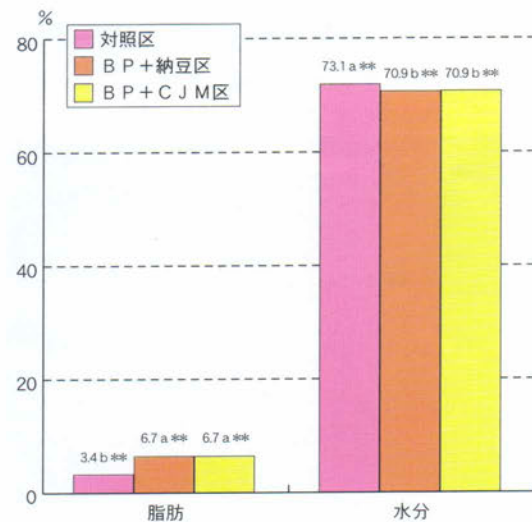


図2 ロース芯の一般成分 (ab** : p<0.01)