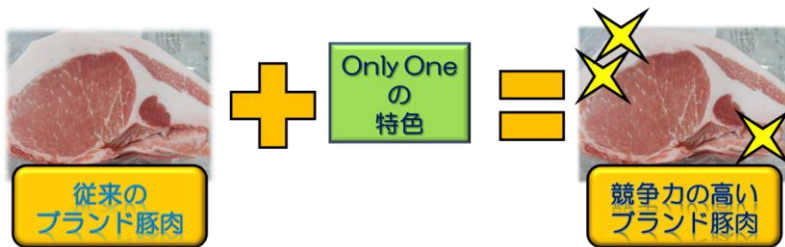


成果情報名	肥育後期配合飼料への新姫果皮乾燥粉末の添加により特色のある豚肉が生産される
利用対象	肥育豚飼養農家（技術・普及）

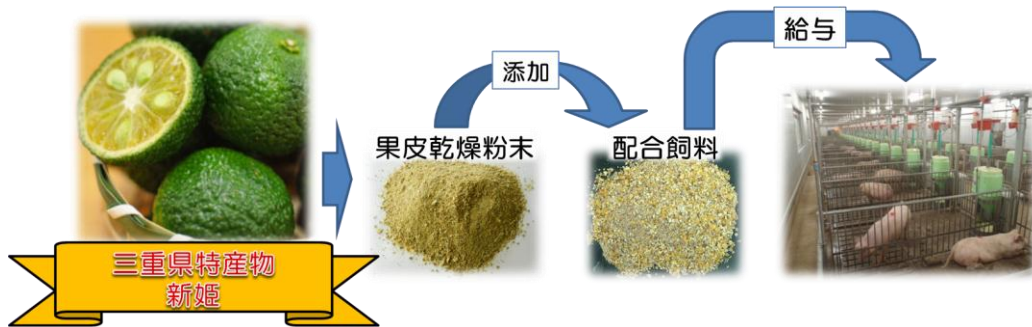
[問題]



近年、全国的に豚肉のブランド化が盛んに行われており、ブランドが乱立している状況にある。このような状況下で県内ブランド豚の競争力を強化するためには、他にはない特色を持たせる必要がある。

[解決法]

“三重県にしかない”ことをアピールするために、三重県熊野市でしか生産されていない特産物の柑橘「新姫」に着目し、その果皮乾燥粉末を肥育後期配合飼料に添加する。

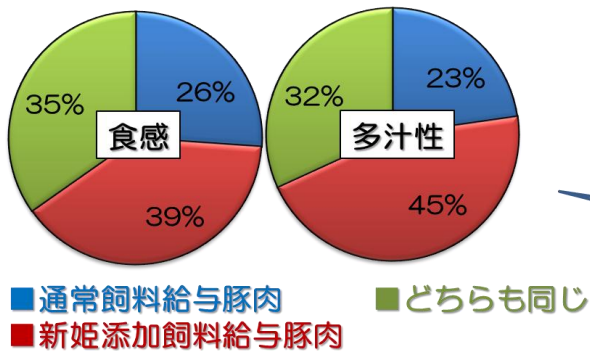


[成果]

三重県の特産物である新姫の果皮乾燥粉末を給与することによって、生産性に影響を与えることなく肉質が変化し、多汁性や食感が増した特色を持った豚肉が生産される。

食味テストアンケート

どちらがお好みですか？



およそ4割の人が食感や多汁性で高評価

★ 三重県特産物を使った特色を持った豚肉が生産 ★

<p>1. 背景とこれまでの課題</p> <p>養豚農家の競争力強化の一つの対策として、全国的に豚肉のブランド化が盛んに行われており、ブランドが乱立している状況にある。このような状況下で県内ブランド豚の競争力を強化するためには、他にはない特色を持たせる必要がある。</p>	
<p>2. 成果の概要</p> <p>[目的]</p> <p>本研究では、県内農家のさらなる競争力強化を目的とし、三重県の特産物やその未利用資源について、飼料化による様々な効果を検証し、特色のある豚肉生産への可能性を明らかにする。三重県熊野市でのみ生産されている柑橘「新姫」の未利用資源である果皮乾燥粉末を混合した飼料を肥育後期肉豚に給与し、飼養成績や肉質がどのように変化するかを調査した。</p> <p>[方法]</p> <p>肥育後期の LWD 交雑種を使用して試験を行った。飼育条件は豚房単飼、不断給餌、自由飲水とした。対照区 (n=4) には市販の肉豚用配合飼料を、新姫 1%区 (n=4) には新姫果皮乾燥粉末を 1%含む配合飼料を、新姫 5%区 (n=4) には新姫果皮乾燥粉末を 5%含む配合飼料をそれぞれ出荷まで給与し、飼養成績および豚肉生産に及ぼす影響を調査した。</p> <p>[結果]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 新姫区は試験期間中の総飼料摂取量が減少する傾向が認められたが、対照区と遜色ない生産性を示した。 2) 枝肉成績は同等であった。 3) 胸最長筋の理化学検査においては、各測定項目で有意な差はなかったものの、新姫区ではロース部が増大する傾向や、多汁性に関係すると思われる項目である、ドリップや伸展率、加熱損失率が減少し、保水力が増加する傾向が認められた。 4) 皮下脂肪内層の脂肪酸割合においては、新姫区で飽和脂肪酸割合 (パルミチン酸、ステアリン酸) が減少し、不飽和脂肪酸割合 (オレイン酸) が増加する傾向が認められた。また、脂肪屈折率が上昇する傾向も認められ、脂肪融点の低下が示唆された。 5) 胸最長筋の肉色および皮下脂肪内層の脂肪色の 4℃での変化を経時的に測定したところ、肉色、脂肪色ともに L*値 (明度) が対照区や新姫 1%区では有意に上昇したのに対し、新姫 5%区では有意な変化は認められなかった。このことは抗酸化力の向上によるものと考えられた。 6) 対照区と新姫 5%区のロースを用いてのべ 23 名のパネリストで食味試験を行った。各項目の好みについて、「対照区」、「新姫 5%区」、または「どちらも同じ」から選ぶ方式で評価したところ、新姫 5%区は風味、うま味、総合評価で対照区に劣ったものの、食感、多汁性で勝り、また、臭みがなくあっさりとしてジューシーな豚肉という感想であった。 	
<p>3. 成果の慣行技術への適合性と経済効果</p> <p>通常使用している肉豚用飼料に新姫果皮乾燥粉末を添加するだけの非常に簡便な方法なため、容易に実施可能であり、特色のあるブランド豚肉の生産に利用できる。</p>	
<p>4. 普及上の留意点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 現在、新姫果皮乾燥粉末は比較的高価であり、添加する割合とコストについて十分に検討する必要がある。 2) 新姫果皮乾燥粉末には臭みを消す効果があると思われるため、同様の効果を持つ資材を同時に使用する場合は注意する必要がある。 3) 新姫果皮乾燥粉末は多給すると軟脂になる可能性がある。 	
問い合わせ先	中小家畜研究課 入江拓也 市川隆久
参考になる資料	なし
研究実施予算	畜産関係県単経常試験研究費 (平成26年度)