

成果情報名	肥育後期肉豚へカステラを給与すると多汁性や食感の良い豚肉が生産される
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いる。このような状況下で県内産豚肉の競争力を高めるために、特色を持った豚肉を生産し、差別化を図る必要がある。

### [解決法]

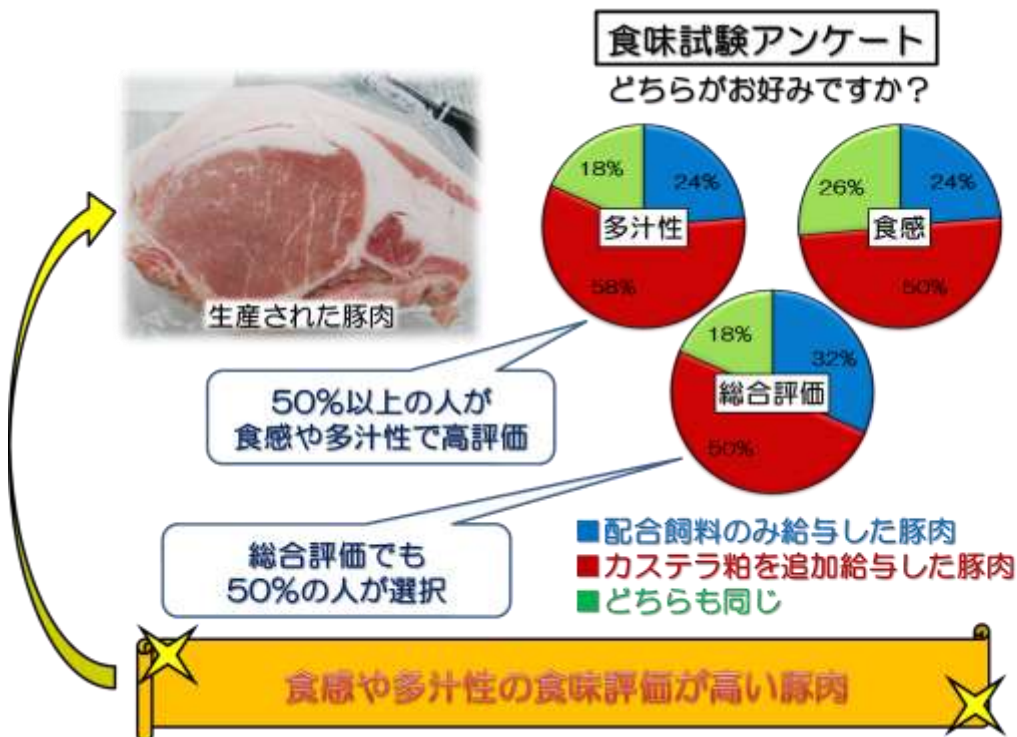


県内食品メーカーから食品残さとして排出される、切り落としカステラに着目し、肥育後期肉豚に給与して肉質への影響を調査する。



### [成果]

カステラを肉豚に給与することによって、食感や多汁性が増し、食味評価が向上する豚肉が生産された。



<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産豚肉の競争力を高めるために、特色を持った豚肉を生産し、差別化を図る必要がある。</p>	
<p>2. 成果の概要</p> <p>[目的]</p> <p>本試験では、県内の食品製造業者から排出される切り落としカステラを肥育後期肉豚に給与し、飼料化による飼養成績や肉質に対する影響を調査するとともに、昨年度に開発した新姫果皮乾燥粉末給与豚のさらなる高付加価値化を目指した。</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=6) には配合飼料を、カステラ区 (n=6) には配合飼料に加え、一日につき一頭あたり 0.5kg のカステラ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"> <li>1) 飼養成績は同等であったが、カステラ区の増体がわずかに良かった。カステラ粕の給与によって配合飼料摂取量が大きく減少することはなく、飼料費削減効果は認められなかった。</li> <li>2) 枝肉成績は同等であったものの、枝肉重量と背脂肪厚の増加が認められた。</li> <li>3) カステラ区ではロース部重量やロース芯面積の減少が認められた。胸最長筋の理化学検査においては、ドリップロスの有意味な低下が認められた。また、粗たんぱく質の割合が減少し、粗脂肪の割合が増加する傾向も認められた。</li> <li>4) 皮下脂肪内層の脂肪酸割合では違いは認められなかった。</li> <li>5) 研究所職員 (19 名) をパネリストとしたロース食味試験では、風味やうま味の項目に大きな違いは認められなかったものの、食感と多汁性の項目で半数以上がカステラ区を選択し、総合評価でも半数がカステラ区を選択した。</li> </ol>	
<p>3. 成果の慣行技術への適合性と経済効果</p> <p>飼槽へカステラを投入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"> <li>1) カステラは嗜好性が非常に良いため、選び食いに注意する必要がある。</li> <li>2) 本試験ではカステラを現物のまま給与した。</li> <li>3) 給与した配合飼料には 0.5% 木酢炭と 0.1% 新姫果皮乾燥粉末が含まれている。</li> </ol>	
問い合わせ先	中小家畜研究課 入江拓也
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27年度)