



肉豚における食品製造副産物の給与技術を確立

－愛知の特産で美味しい豚肉に－

開発の背景・ニーズ

近年、飼料穀物価格の乱高下の影響を受け、養豚経営は厳しい状況となっています。経営安定のためには、飼料自給率の向上を推進する必要があります。その1つとして、食品製造副産物等の未利用資源の利用促進があげられます。そこで、愛知県の地域特産品である守口漬の残さや生産量全国第4位であるビールの製造過程で排出される液状ビール酵母など未利用の食品製造副産物の養豚飼料化に取り組みました。

成果の内容

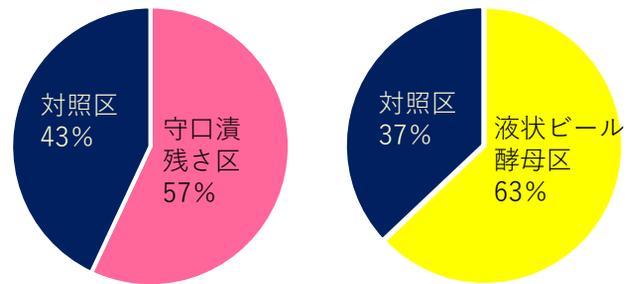
守口漬残さ12%又は、液状ビール酵母を15%配合した飼料を体重50kgの子豚に給与したところ、発育・枝肉及び肉質成績について、対照区（通常飼料）と同等の結果が得られました。

守口漬残さと液状ビール酵母を給与した豚肉の官能評価については、両区を選んだパネリストの人数が対照区よりも多く、嗜好性に問題はないと判断しました。また、液状ビール酵母を給与したロース肉は、脂質酸化が抑制されました。

守口漬残さ発育、枝肉及び肉質成績

	対照区	守口漬区
飼料摂取量(kg/日)	12.7	12.7
一日増体重(g)	944	966
ロース断面積(cm ²)	37.0	36.3
ドリップロス*(%)	5.0	5.4
加熱損失*(%)	31.3	29.2

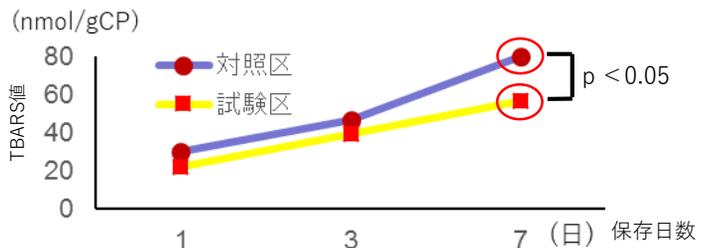
*ドリップロス：冷蔵中に失われる肉汁の割合
*加熱損失：加熱時に失われる肉汁の割合



焼肉調理した際の食味成績
(どちらの豚肉が好ましいですか)

液状ビール酵母発育、枝肉及び肉質成績

	対照区	ビール酵母区
飼料摂取量(kg/日)	13.3	13.0
一日増体重(g)	956	985
ロース断面積(cm ²)	36.0	35.5
ドリップロス*(%)	7.2	6.7
脂肪融点(°C)	38.1	41.0



液状ビール酵母ロース肉中脂質の酸化劣化

*TBARS（2-チオバルビツール酸反応性物質）：数値が高いほど酸化が進んでいる

愛知県農業への貢献

未利用の食品製造副産物が有効利用されることで、3R（リデュース、リユース、リサイクル）が促進するとともに、養豚経営の安定が期待されます。

