

養豚における魚醤油 (いしる) 残渣の利用 (第3報)

1 背景・目的

近年、安価な輸入豚肉の流入に伴う豚肉価格低迷により養豚経営へ与える影響が懸念されている。その対抗策として、当场では他産地および輸入豚肉との差別化が可能な特色のある豚肉生産技術を確立するため、健康に良いとされるEPA、DHAを多く含む魚醤油残渣の油分(以下油分)を利用して機能性豚肉の生産に取り組んでいる。

これまでの成果として、市販の配合飼料に油分を添加し豚へ給与することで豚肉にEPA、DHAが移行することや、適切な添加量は1~2%であることが明らかになったことから、今回は適切な油分の給与期間を検討する。

2 技術のポイント

(1) 油分を配合飼料に1.5%添加した場合、6週区が4週区に比べて豚肉脂肪中のEPA、DHA含有割合が有意に高くなる(図1、図2)。

(2) 飼養成績(1日当たりの体重増加量、飼料効率^{*})および枝肉成績(枝肉重量、背脂肪厚、歩留り)は、油分の給与の有無及び給与期間の違いによる差はない(データ略)。

^{*}飼料効率：飼料1kgに対して体重がどれだけ増加したかを示した値

(3) 油分を配合飼料に1.5%添加し、肥育後期の豚に6週間給与することにより、EPA、DHA含有割合が高い機能性豚肉の生産が可能となる。

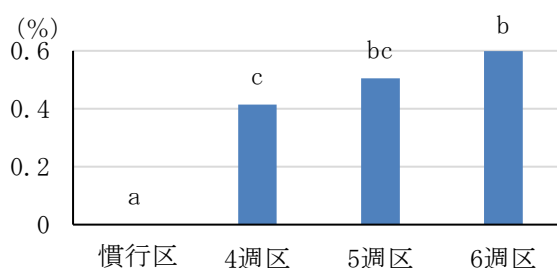
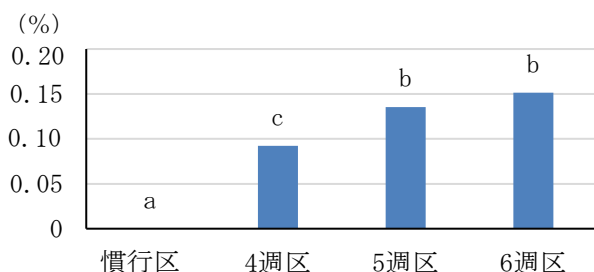


図1 豚肉脂肪中のEPA含有割合

図2 豚肉脂肪中のDHA含有割合

^{*}慣行区(配合飼料100%を6週間給与)、4週区、5週区、6週区(配合飼料98.5%+油分1.5%を各々4週間、5週間、6週間給与)とした(重量比)。

^{*}異なる英文字間に有意差(P<0.05)あり。

3 成果の活用と残された問題点

(1) 実用化に向け、魚醤油製造残渣から油分を抽出する方法の確立および飼料への油分添加方法などの検討が必要である。

(2) 豚肉に機能性油脂特有の風味が残るため、その風味の改善や調理方法などの検討が必要である。

問合せ先：資源安全部 TEL：0767-28-2284

担当者：橋本 果林・東 和彦