

生米ぬか給与による 筋肉内脂肪の脂肪酸組成変化

牛肉ではオレイン酸等のモノ不飽和脂肪酸割合が高く、飽和脂肪酸および多価不飽和脂肪酸割合が低いほど風味が良いと報告されています。牛肉の脂肪酸組成の改善を目的に肥育後期に米ぬかを給与している事例が見られますが、米ぬか給与が脂肪酸組成に及ぼす影響に関する報告は多くありません。そこで、群馬県畜産試験場では、オレイン酸を多く含んでいる生米ぬかを黒毛和種去勢牛に給与し、生米ぬかの添加量が脂肪酸組成に及ぼす効果を明らかにして風味の良い美味しい牛肉の生産技術を開発しました。

☆ 技術の概要

1. 黒毛和種去勢牛 26 頭を供試して、濃厚飼料中に生米ぬかを 4 または 8 % を添加した区と、生米ぬかの代わりに脱脂米ぬかを同量添加した区を設定し、16～28 カ月齢の肥育試験を行いました。
2. 濃厚飼料中に生米ぬかを 4 または 8% 添加した区の黒毛和種去勢牛の飼料摂取量、発育成績および枝肉成績には差がありませんでした。
3. 生米ぬかを濃厚飼料中に 8 % 添加した TMR 飼料を出荷前 12 カ月間給与した黒毛和種去勢牛の脂肪酸組成は、第 6～7 胸椎間の胸最長筋筋肉内脂肪のオレイン酸割合が高まりましたが、生米ぬかを濃厚飼料中に 4 % 添加した TMR 飼料を給与した黒毛和種去勢牛の脂肪酸組成に差はありませんでした。



写真1 給与した生米ぬかペレット



写真2 枝肉 (A5 BMS No9)

☆ 活用面での留意点

生米ぬかは粗脂肪やリンが多く含まれ、カルシウムが少ないため、飼料中のカルシウムとリンの比率に留意し、脂肪の劣化に注意する必要があります。また、飼料乾物中の脂肪含量を 6 % 以下に飼料設計しないと下痢を発症することがあります。詳細は、群馬県畜産試験場・大家畜係 浅田 勉 (TEL: 027-288-2222) にお問い合わせください。

(日本政策金融公庫 農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 加茂幹男)