

暑熱期肥育豚への芋焼酎粕給与で 豚肉の脂肪融点やグルタミン酸含量が高くなる

地球温暖化の進行に伴い、暑熱期の酸化ストレスによる豚の肉質や生産性の低下が懸念されています。一方、近年における飼料価格の高騰に対応するためには、地域飼料資源の利用促進を図り、飼料自給率を高めることが重要な課題になっています。そこで、佐賀県畜産試験場では、地域飼料資源で抗酸化成分を多く含み、暑熱による酸化ストレス軽減が期待できる芋焼酎粕の給与が暑熱期の肥育豚における飼養成績、枝肉成績および肉質に及ぼす影響を明らかにしましたので紹介します。

☆ 技術の概要

1. 抗酸化成分であるクエン酸およびポリフェノールを含有する芋焼酎粕を飼料に4%まで配合しても、暑熱期の肥育後期豚の飼養成績および枝肉成績に悪い影響はありませんでした。
2. 芋焼酎粕を飼料に対して2%配合することで、豚肉の締まりの指標となる背脂肪内層の脂肪融点は、焼酎粕を配合しない場合と比べて4.7℃上昇しました。また、4%配合した場合にも脂肪融点は上昇しましたが有意な差はありませんでした。
3. 芋焼酎粕を飼料に4%配合することで、豚肉のうま味に係わるアミノ酸の一つであるロース肉中の遊離グルタミン酸は、焼酎粕を配合しない場合に比べて100g当たり4.6mg増加しました。
4. これらのことから、暑熱環境下の肥育豚に芋焼酎粕を4%配合した飼料を給与すると、飼養成績に影響せず豚肉の背脂肪内層の脂肪融点が増加し、ロース肉中でアミノ酸のうち、うま味成分の一つである遊離グルタミン酸含量が増加することが明らかになりました。



図1 芋焼酎粕



図2 芋焼酎粕4%配合した飼料給与の豚肉

☆ 活用面での留意点

地域飼料資源としての芋焼酎粕は飼料会社からの購入が可能で、暑熱期の肥育豚に給与する技術として、活用が期待されます。当研究は、農林水産省委託プロジェクト研究（気候変動対策プロ）に関わる予算によって実施されました。詳しくは、担当実施機関である佐賀県畜産試験場（中小家畜部 脇屋裕一郎、TEL: 0954-45-2030）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）