

地域資源の機能性を活かした暑熱期肥育豚の肉質改善技術

佐賀県畜産試験場
(研)農研機構 畜産草地研究部門



肥育豚に機能性の高い地域資源である芋焼酎粕を給与することで、暑熱期の豚肉にみられるドリップロスやクッキングロスを抑えることができます。

1 芋焼酎粕の機能性

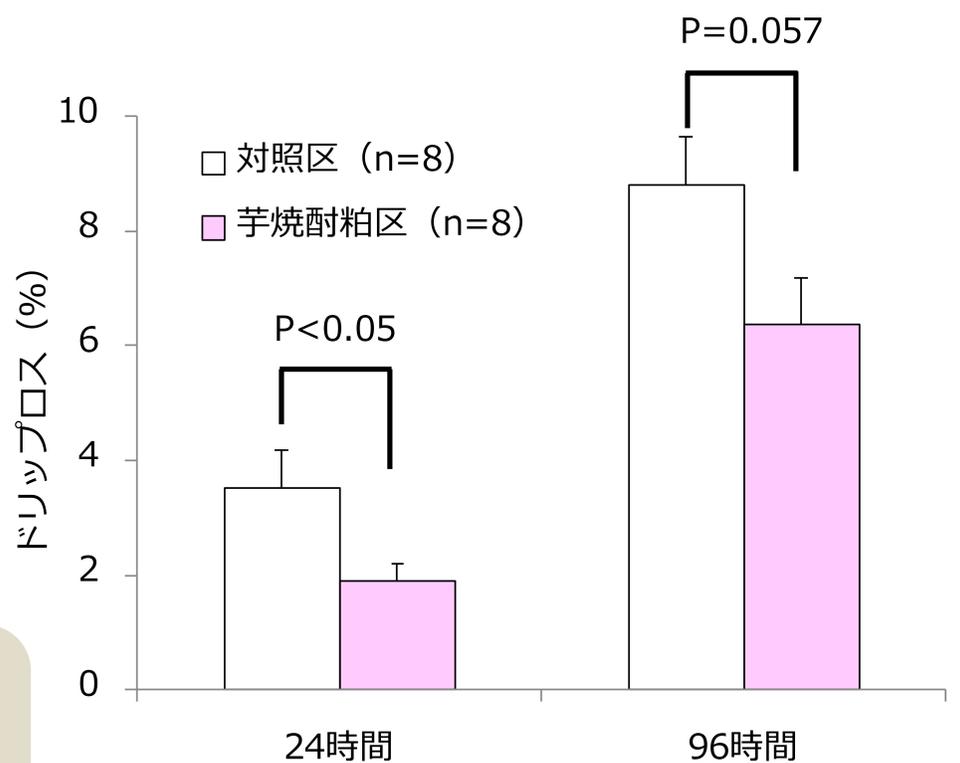
芋焼酎粕は、芋焼酎を製造する工程で産出される残さで、ポリフェノールやビタミンE (α-トコフェロール)等の機能性成分を多く含んでいます。

成分 (原物)	
クエン酸 (%)	0.86
ポリフェノール (%)	0.57
α-トコフェロール (mg/100g)	18.8



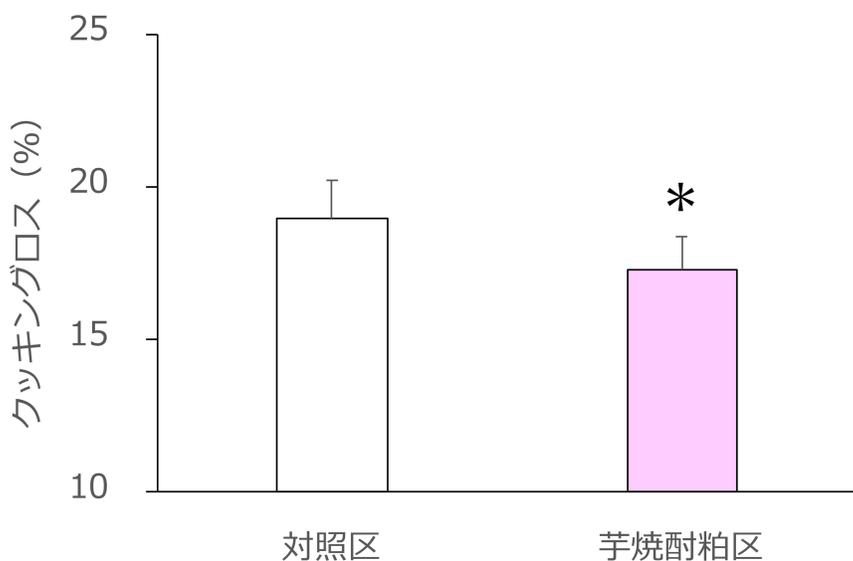
2 芋焼酎粕給与による豚肉のドリップロス低減

芋焼酎粕を暑熱期の肥育豚に給与することで、冷蔵保存時の豚肉からの肉汁の流出(ドリップロス)を抑えることができます。



3 芋焼酎粕給与による豚肉のクッキングロス低減

芋焼酎粕を暑熱期の肥育豚に給与することで、豚肉の加熱時(72°C)に流出する肉汁(クッキングロス)を抑えることができます。



● 普及・社会実装への道筋

- 暑熱期の豚肉にみられるドリップロスやクッキングロス等の肉質低下を改善できる技術として、生産現場での普及、利活用が期待できます。