

[成果情報名] 飼料中の油脂原料の高品質化によるブロイラーの生産性および鶏肉食味性の向上

[要約] ブロイラー飼料中の油脂原料として通常用いられている飲食店等からの回収油の代わりに未使用の植物性油や米ヌカ抽出油を使用することにより、ブロイラーの生産性を向上させ食味の良い鶏肉を生産することができる。

[キーワード] ブロイラー、未使用の植物性油、ライストリエノール、生産性、食味性

[担当機関名] 畜産試験場養鶏研究所

[連絡先] 0738-54-0144

[部会名] 畜産

[分類] 指導

[背景・ねらい]

ブロイラー用飼料は油脂の含有率が高く（4～5%）、その主原料として飲食店や食品工場から回収された使用済みの食用油（廃食用油）が用いられている。本研究では、廃食用油の代わりに未使用の植物性油や米ヌカ抽出油脂（ライストリエノール）を用いることにより鶏の酸化ストレスを軽減させ、育成率、増体性、飼料効率等の生産性を向上させるとともに食味の良い鶏肉を生産する技術を検討した。

[成果の内容・特徴]

1. 未使用の植物性油を使用した新油区、未使用の植物性油およびライストリエノールを使用したライス区は、廃食用油を使用した廃油区に比べて出荷時体重が有意に高くなった（図1）。
2. 飼料要求率は新油区およびライス区が対照区より低く、生産性の指標である性能指数（プロダクションスコア）は新油区およびライス区が対照区に比べて高かった（表1）。
3. 一般の消費者パネル45人を対象にムネ肉の官能評価検査（試食）を実施したところ、ライス区では肉の香り・味・軟らかさ・ジューシーさ・総合評価の全項目において、新油区では軟らかさのみ廃油区より高い評価が得られた（図2）。

[成果の活用面・留意点]

1. 配合飼料会社への技術普及により、県内生産農家への普及が可能。
2. 脱塩濃縮梅酢（BX70）を利用した技術との共同は現在検討中。

[具体的データ]

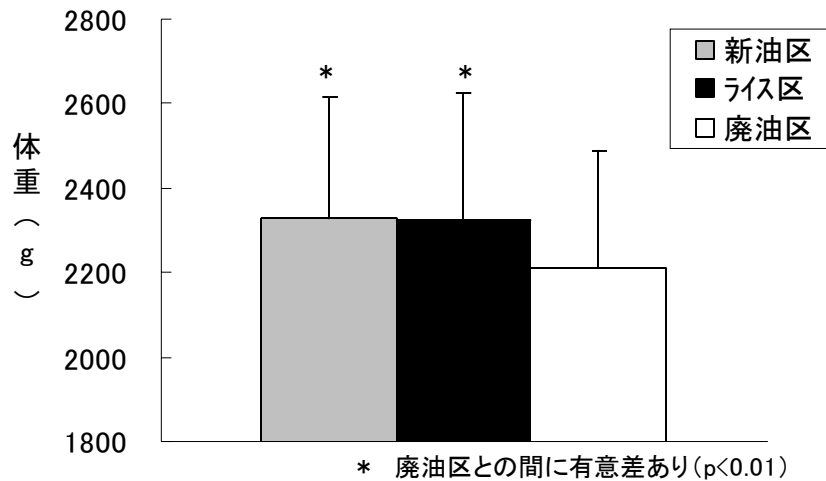


図1 各試験区の出荷時体重(49日齢)

表1 各試験区の飼料要求率および性能指数

試験区分	飼料要求率	性能指数
新油区	1.62	278.38
ライス区	1.65	279.64
廃油区	1.71	251.56

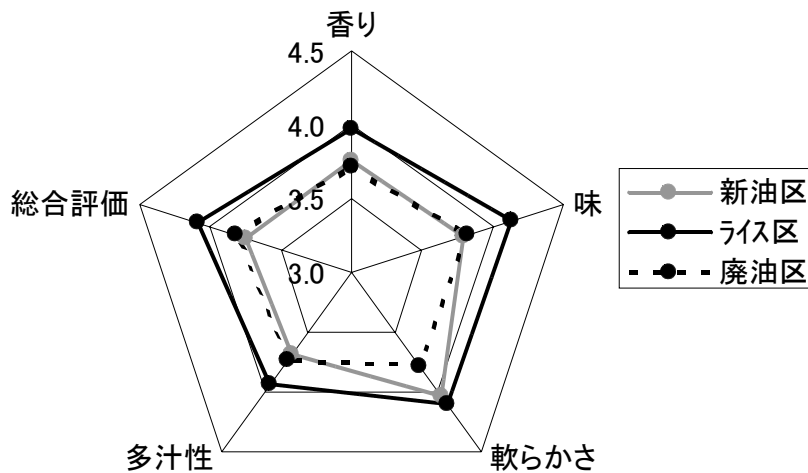


図2 官能評価検査による各試験区の平均評価点

[その他]

研究課題名：ブロイラー高品質油脂添加試験

予算区分：県単（築野食品工業(株)と共同研究)

研究期間：平成17～18年

研究担当者：上田雅彦

発表論文等：日本家禽学会にて発表予定

平成18年 9月 特許出願（特願2006-245959）