

「紀州うめどり」および「紀州うめたまご」の特性調査

養鶏研究所

[研究のねらい]

脱塩濃縮梅酢 (BX70) をブロイラーおよび採卵鶏の飼料に添加することで、鶏の免疫性がアップし、増体性や産卵性等の生産性が向上することが認められています。既にその生産物 (鶏肉・鶏卵) は「紀州うめどり」・「紀州うめたまご」として県内・外に販売されています。

今回、BX70 が鶏肉・鶏卵の成分や品質特性に与える影響を調査しました。

[研究の成果]

①BX70 をブロイラー飼料に 0.1% 添加したところ、鶏肉に次のような特性が認められました。

むね肉の冷蔵保存時の保水性が高くなり、ドリップが少なくなりました (図1)。

加熱したむね肉の剪断力価が高くなり、歯ごたえが良くなることが推察されました (図2)。

②BX70 を採卵鶏飼料に 0.14% 添加したところ、鶏卵に次のような特性が認められました。

卵黄中のビタミンA、葉酸、パントテン酸濃度が増加しました (図3、図4)。

葉酸：ビタミンBの一種で、赤血球の合成や、皮膚・粘膜の強化に関係しています。

また、胎児奇形予防のため、妊婦の方はよりたくさんの摂取が必要です。

パントテン酸：ビタミンCのはたらきを助け、皮膚や粘膜を健康に保ちます。

[成果の活用面・留意点]

平成 17 年 4 月に「紀州うめどり・うめたまごブランド化推進協議会」が発足し、生産拡大、消費宣伝活動を行っています。本研究成果は消費者や流通業者に対する大きなアピールになり、より一層の販売促進と本技術の普及が期待されます。

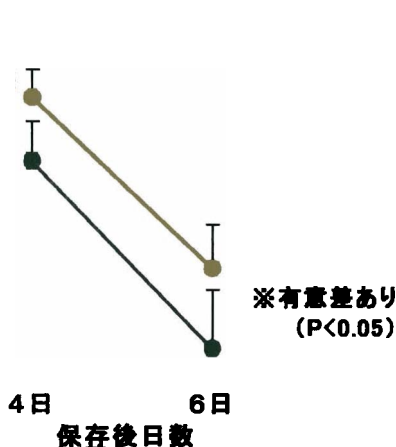


図1 冷蔵時の保水性 (むね肉)

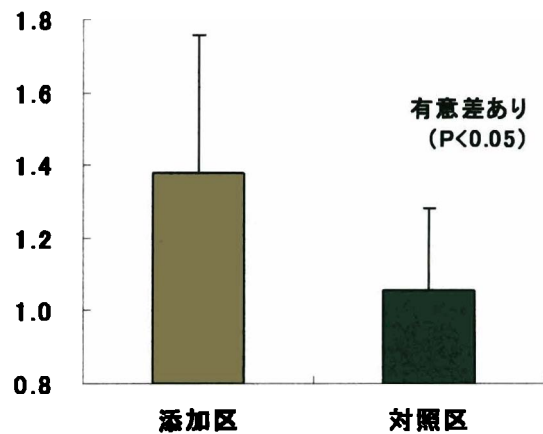


図2 加熱肉の剪断力価 (むね肉)

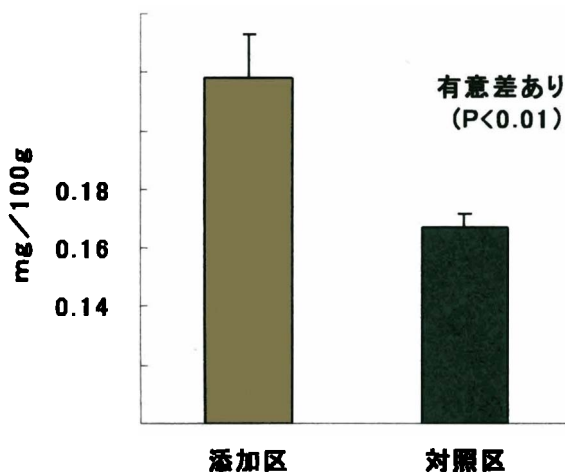


図3 卵黄中の葉酸濃度

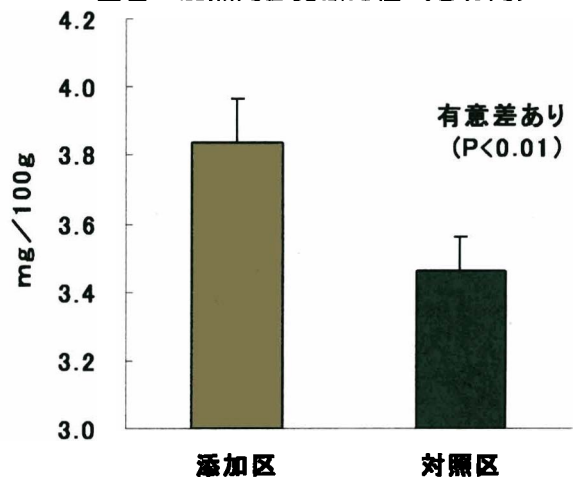


図4 卵黄中のパントテン酸濃度

(問い合わせ先：0738-54-0144)