

農業技術 プリズム

当センターが開発し、長崎対馬地どり振興協議会で生産・流通されている対馬地鶏肉用交雑鶏「長崎対馬地どり」は、長距離輸送に適した品質保持技術が求められています。一方、当県が産学官で開発した機能性表示食品「ビワ葉混合発酵茶」の製造過程で発生する製造加工残さは産業廃棄物として処理されていますが、乾燥・粉碎された状態で排出されるため、家畜の飼料利用がしやすい形状にあります。

そこで、仕上げ期の「長崎

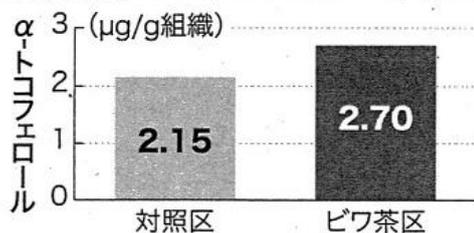
対馬地どり」に対してビワ葉混合発酵茶製造加工残さを1

「長崎対馬地どり」にビワ茶残さ

仕上げ期に1%給与 発育同等 機能成分も

%添加した飼料を給与し、発育成績と肉質に及ぼす影響を調査しました。

浅胸肉中のα-トコフェロール含量



※解体した浅胸筋を5℃の冷蔵庫で24時間保管し、フードプロセッサでミンチ状にしたものを分析に供試

その結果、仕上げ期の「長崎対馬地どり」に給与しても発育成績は同等であり、浅胸筋において機能性成分であるα-トコフェロールを多く含み、冷蔵保存後の鮮度の低下とドリップロス(肉汁損失割合)を低減できることが示されました。

(長崎県農林技術開発センター畜産研究部門中小家畜・環境研究室主任研究員 島崎百伽)