

研究成果情報 5

[成果情報名] ブドウ粕を利用した豚の肉質改善

[要約] 肥育後期（体重 80～110kg）の飼料に、ブドウ粕の乾燥粉末を 5% 代替給与することで、豚肉中のビタミンE濃度が増加し保存性が向上する。

[担当] 山梨県畜産試験場・養豚科・石田昌弘

[分類] 技術・参考

[課題の要請元]

農業代表者

[背景・ねらい]

豚肉の輸入量の増加、国内での産地間競争が激化するなかで、豚肉の低コスト生産や高品質で食味の良い差別化可能な豚肉生産が望まれている。

県内で広く栽培されるブドウの種子や皮にはポリフェノールやビタミンEが多量に含まれており、抗酸化作用が高い。そこで、ワイン製造時の副産物であるブドウ粕を飼料に添加し肥育豚に給与することで、豚肉の抗酸化性を高め肉質及び保存性を改善し、地域性の高い豚肉生産技術を確立する。

[成果の内容・特徴]

1. 肥育豚の後期飼料にブドウ粕の乾燥粉末を 5%代替給与することで、豚肉中のビタミンE濃度が増加する（図-1）。
2. ブドウ粕の乾燥粉末を 5%代替給与した豚肉は、冷蔵庫内で7日保存した後も酸化されにくい（図-2）。
3. 肥育豚の後期飼料にブドウ粕の乾燥粉末を 5%代替給与しても発育に影響ない（表-1）。

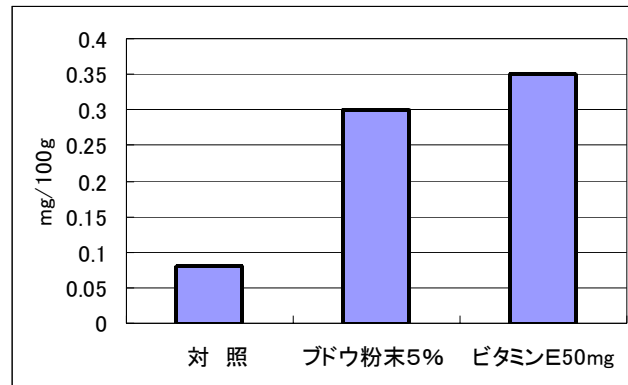
[成果の活用上の留意点]

1. ブドウ粕の多量給与は低栄養レベルとなって発育に悪影響を及ぼす可能性がある。
2. 乾燥ブドウ粕と配合飼料は均一に混合し給与すること。

[期待される効果]

1. 養豚の飼料にブドウ粕を活用することで、地域性の高い豚肉生産が可能となる。

[具体的データ]



図ー1 ロース肉のビタミンE濃度

注1：ブドウ粉末5%区の供試飼料中のビタミンE濃度は12.4mg/kg

注2：ビタミンE50mg区の供試飼料中のビタミンE濃度は 50mg/kg