

平成16年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号)	提案機関名	湘南地区農政事務所
80		
要望問題 食品残渣給与豚に係る肉質等実体調査		
要望問題の内容 [背景・内容・対象地域及び規模 (面積、数量等)]		
<p><背景> 食品リサイクル法の制定に伴い、資源循環型社会を構築していくため食品残渣のリサイクルの推進が求められており、残飯処理も豚コレラ等疾病予防の観点から現在様々な加工方法も検討されている。しかし、一方では「肉質がしまらない」等の理由により格付け等価格差が生じることもあり、それが養豚農家において食品残渣の利用が進まない要因の一つと考えられている。また、残飯養豚は繁殖成績が良好な農場が多いと言う声も聞くが、これは残飯中に多く含まれる不飽和脂肪酸の要因があるのではないかと考えられており、その調査結果如何では今後の食品リサイクル推進の新たな可能性が見いだせることができる。</p> <p><内容> ○各種加工方法により製品化された残飯飼料給与豚の肉質 (肉の締まり等) 並びに成分分析調査。</p> <p><対象地域> 県下一円</p>		
解決希望年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内	
研究対応区分	①研究所対応 ②委託研究 ③共同研究 ④その他	
対応を希望する研究機関名	①農業総合研究所 (②根府川試験場③三浦試験場④津久井試験場) ⑤畜産研究所⑥水産総合研究所 (⑦内水面試験場⑧相模湾試験場)	

*ここから下の欄は、回答者が記入して下さい。

回答機関名	畜産研究所
部 署	畜産工学部
対応区分	①実施 ②実施中 ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可
試験研究課題名	④未利用資源の飼料化に関する試験 (平成12年度) ②食品残さ給与豚の肉質改善に関する試験 (平成15年度～)
対応の内容等	<p>好気性高温菌を使用し、熱風調整した高温発酵乾燥法については、当所で平成12年度に肥育豚給与試験を行い、枝肉の肉質 (体表脂肪の厚さ、肉色、脂肪色等)、皮下脂肪及び腎周囲脂肪の脂肪酸組成並びに融点を調べており、肉質には差がないが食品残さ飼料給与豚の脂肪融点が低く、リノール酸の含有量が高いという成績が得られています。</p> <p>発酵リキッド法 (発酵液状飼料) については、平成15年度より検討を行っていますので、この試験成績により対応していきたいと思えます。</p> <p>その他の調整法については、国や他都道府県等の飼養試験の成績に基づく参考図書がありますので参考にいただき、本県内で有用と思われる調整法については、今後、検討していきたいと思えます。</p> <p>参考として、豚の繁殖成績と不飽和脂肪酸の関係については、α-リノレン酸の投与が繁殖成績を向上させるという報告があります。(米国: Feedstuffs.62.50.13.1990)</p> <p>参考) 「未利用有機物資源の飼料利用ハンドブック」 (株)サイレンスフォーラム 「豚における必須脂肪酸の必要性」 翻訳 科学飼料 第36巻 第12号</p>
解決決定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内
備考	