



1月

畜産総合センターようじん通信

平成30年1月

☆新年のごあいさつ

昨年も大変お世話になりました。
今年もみなさまの農場で活躍できる種豚を生産するため、養豚課スタッフ一同、日々努力を積み重ね、大切に豚を育てていきますので、よろしくお祈りいたします。



養豚課長



養豚課スタッフ

○農業総合試験場の試験成果の紹介

肥育試験の担当者から、以下のとおり成果の報告がありましたので御紹介します。
愛知県はビール生産量が多く、この製造過程で排出される液状ビール酵母は蛋白質が豊富なため、一般的に蛋白源として利用されている大豆粕と置き換える等、飼料としての利用が期待できます。

液状ビール酵母は、現在一部が乾燥粉末として流通し、飼料原料としても利用されていますが、利用されず廃棄されているものも多く存在しています。液状のまま利用するには輸送・保管方法を整える必要がありますが、その代わり乾燥のための加工コストがかからないため、流通条件によっては飼料コストの削減を図れる可能性があります。本成果が経営の参考になれば幸いです。

肥育豚に対する液状ビール酵母の給与試験

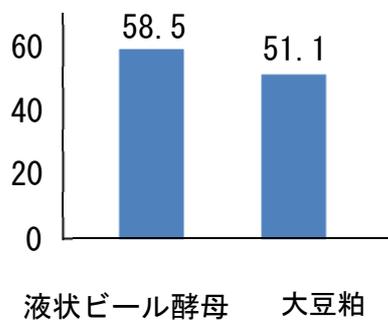
<試験方法>

対照区飼料には蛋白源として大豆粕を、酵母区飼料には液状ビール酵母を配合し、それぞれ乾物重量が22%となるように加水しました。

体重が約80~115kgである34日間、豚6頭ずつに、それぞれの飼料を給与しました。



液状ビール酵母の写真



粗蛋白含量の比較 (乾物%)

飼料配合の設計

	対照区	酵母区
トウモロコシ・フスマ等	22.3	22.7
大豆粕	2.8	0
液状ビール酵	0	15.0
リン・カルシウム等	0.4	0.4
水	74.5	61.9

- 水分 85.7、粗蛋白 8.3
- アルコール 4.3 (原物%)

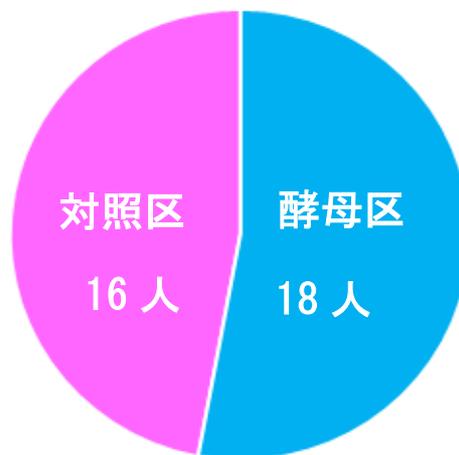
- 乾物中の粗蛋白は、大豆粕より豊富でした。

- 粗蛋白は同じ割合になるよう設計しました。

<結果>

発育及び枝肉、肉質成績

	対照区	酵母区
飼料摂取量 (kg/日/頭)	13.25	13.17
乾物摂取量 (kg/日/頭)	2.92	2.90
一日増体重 (g)	958	980
ロース断面積 (cm ²)	37.5	38.4
背脂肪厚 (mm)	19.7	22.7
ドリップロス (%)	4.7	4.6
脂肪融点 (°C)	38.6	41.5



皮下脂肪内層の脂肪酸組成 (%)

	対照区	酵母区
オレイン酸	43.10	43.04
リノール酸	9.83 ^a	8.52 ^b
リノレン酸	0.55 ^a	0.47 ^b
その他	46.52	47.98

焼肉調理した際の食味成績
(どちらの豚肉が好ましいですか)

* リノール酸とリノレン酸が有意に減少

- 液状ビール酵母を15%配合した飼料の嗜好性は良好で、発育や食味成績等も同等でした。
- やや脂肪融点が増しているのはリノール酸・リノレン酸の減少によると思われます。

※食品残さを飼料原料として利用すると、内容によっては脂肪の融点が低くなる（軟脂の一因となる）ことがあるといわれており、このような場合においては液状ビール酵母の利用が軟脂の改善に貢献する可能性があります。

(連絡先)

◇畜産総合センター : 0564-21-0201