

研究の背景と目的

酵母で発酵させた飼料を豚に給与させた際の効果について裏付ける具体的なデータは少ない。本研究では、酵母発酵飼料給与の豚の糞便と肉質について各種検査を行い、酵母飼料給与によって豚と豚肉に与える影響を検証した。

研究・調査方法

神奈川県相原高等学校で飼養されている肥育豚（BMMG種およびBYMG種）に市販酵母（以下SPG）および相模原特産のユズ由来酵母（ユズ区）発酵した飼料を同量給与した豚の体重測定、および採糞を行い、糞便中悪臭物質のスカトール測定(各n=1)と、出荷後のコース芯を用いて色調(n=1)、Thawing loss(n=1)、剪断力価(n=1)を測定した。

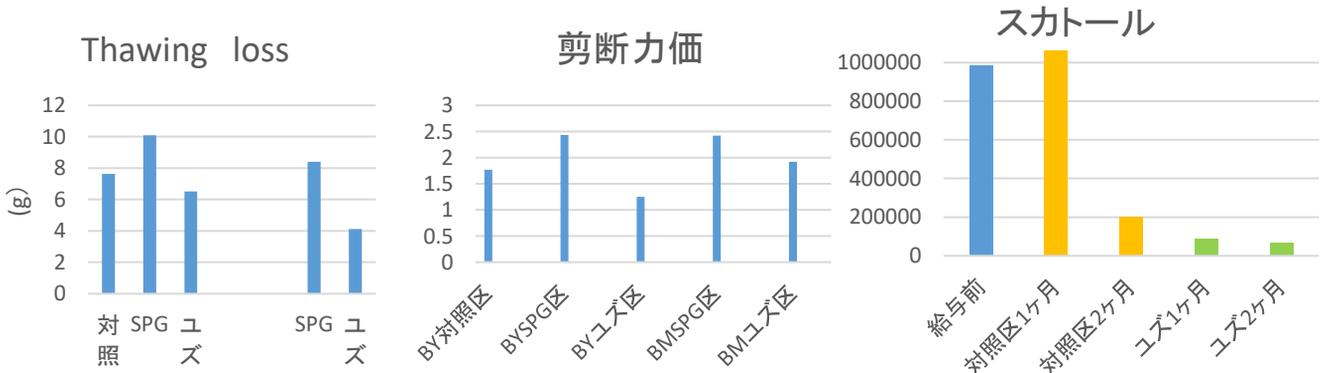
結果と考察

体重は、3区間で大きな変化はなかった。肉質検査の結果では、色味で部位の違いがあった可能性と測定時間や乾燥が色味に影響を及ぼした可能性があったため、参考程度とした。コースのThawing loss、剪断力価、糞臭の大きな原因であるスカトールに関してはいずれもユズ区が最も小さい値をとっている。このことから、ユズ発酵飼料の豚は糞臭が少なく、肉質も柔らかいという結果を得た。

Thawing lossの結果からは購入後、自宅での開封時に失う水分量が少なく済むために開封時の肉の柔らかさは対照区、SPG区と比べて最も保水力が高いと思われ、剪断力価の数値も最も小さいために、対照区、SPG区と比べると最も肉が柔らかいと考えられる。今回は各試験区1検体のみの検査だったため、同じ部位、検査の同時進行が難しいものがいくつかあったことや実験者の技量から多少の誤差も考えられるため、検体数をさらに増やして検討すべきだと考えられる。

また、今回データで示していないが、酵母飼料豚と他ブランドの豚をマスキングして30名ほどで試食した結果、酵母飼料豚はしゃぶしゃぶよりも焼き肉での評価が高かった。

| 週齢 | 対照区平均♂ (kg)(n=2) | SPG平均♂ (kg)(n=2) | ゆず♂ (kg)(n=1) | 対照区平均♀ (kg)(n=2) | SPG♀ (kg)(n=1) | ゆず平均♀ (kg)(n=2) |
|----|---------------------|---------------------|------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 0 | 1.35 | 1.45 | 1.2 | 1.3 | 1.2 | 1.5 |
| 23 | 92.5 | 99.5 | 92 | 88.5 | 89 | 97 |



これから

消費者目線で考えると、解凍後の色調や調理後の柔らかさが重要であると考えられる。そこで、今後の展望としては、ユズ酵母を使用して飼育した豚の特徴を最大限に生かした調理方法や料理を生み出し、地元で愛されるような豚の発展に貢献したい。

