

ブロイラーに対する^{うめず}梅酢の効果

畜産試験場 養鶏研究所

研究のねらい

梅酢は梅干しの加工時に生成される副産物ですが、塩分濃度が高いことから未利用のまま放置されてきました。当研究所では民間の梅干し会社とともに、梅酢から塩分を取り除いた「脱塩濃縮梅酢」を開発し、鶏の飼料に添加することでその影響を調べています。今回は、ブロイラーに対する脱塩濃縮梅酢の効果を調査しました。

研究の成果

初生～出荷までの間、飼料に対して 0.1%および 1.0%脱塩濃縮梅酢を添加したところ次のような成果が得られました。

- ①育成率、体重、飼料効率には差がみられませんでした。
- ②内臓脂肪が減少し、モモ肉の重量が増加しました（図 1）。
- ③抗体産生能やリンパ球の刺激応答が向上し（図 2）、免疫性が向上しました。
- ④鶏肉の試食により、良い評価が得られました（図 3）。

成果の活用面・留意点

現在、脱塩濃縮梅酢を給与された鶏の生産物として、梅どり（鶏肉）、梅たまご（鶏卵）が販売されています。また、平成 17 年 4 月には「紀州梅どり・梅たまごブランド化推進協議会」が設立され、新規参入農家を募っています。

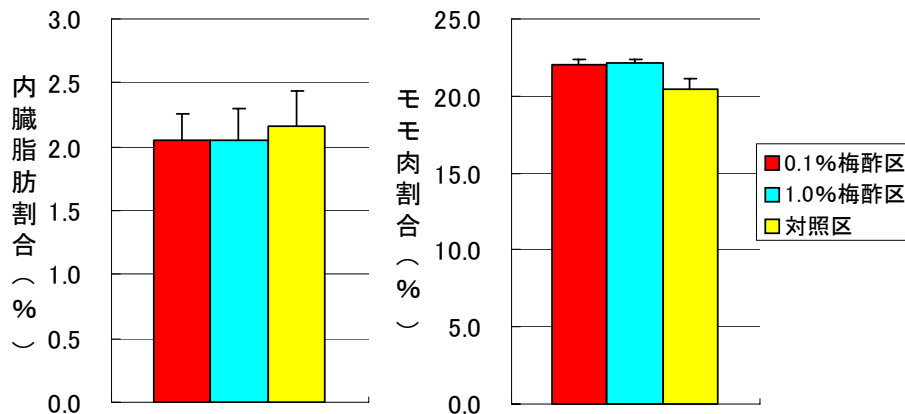


図 1 内臓脂肪割合およびモモ肉割合

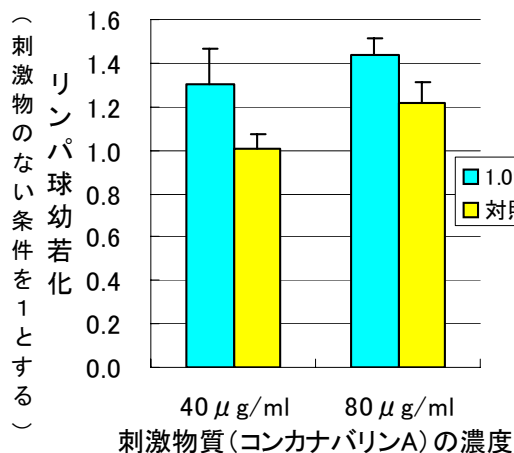


図 2 リンパ球幼若化反応

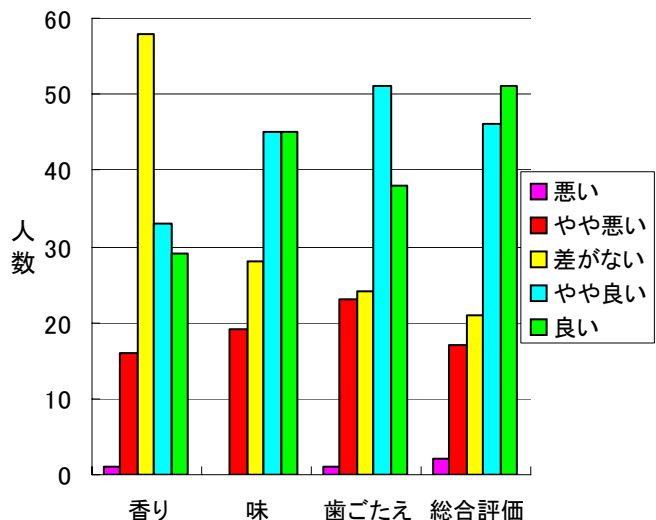


図 3 鶏肉の官能評価検査

(問い合わせ先：0738-54-0144)