

飼料中油脂の違いがブロイラーの生産性及び食味性に与える影響

畜産試験場 養鶏研究所

【研究のねらい】

ブロイラー飼料に通常用いられている油脂原料は、飲食店や食品工場から回収された使用済食用油（廃食用油）が使われることが多いのですが、廃食用油は過酸化脂質を多く含むため、品質が高いとはいえません。本研究では、廃食用油に代えて未使用の植物性油や米ヌカ抽出油脂（ライストリエノール）を使用し、飼料中の過酸化脂質を減らしてニフトリへの酸化ストレスを軽減させることでブロイラーの生産性を向上させるとともに、食味の良い鶏肉を生産することを目的としました。

【研究の成果】

- ①未使用の植物性油を使用した新油区、未使用の植物性油およびライストリエノールを使用したライス区は、廃食用油を使用した廃油区に比べて出荷時体重が有意に高くなりました（図1）。
- ②一般の消費者パネル45人を対象にムネ肉の官能評価検査（試食）を実施したところ、ライス区では肉の香り・味・軟らかさ・ジューシーさ（多汁性）・総合評価の全項目において、新油区では軟らかさにおいて廃油区より高い評価が得られました（図2）。

【成果の活用面・留意点】

飼料油脂原料を新油やライストリエノールに代えることで、ブロイラーの生産性や食味性を向上させることが期待できます。

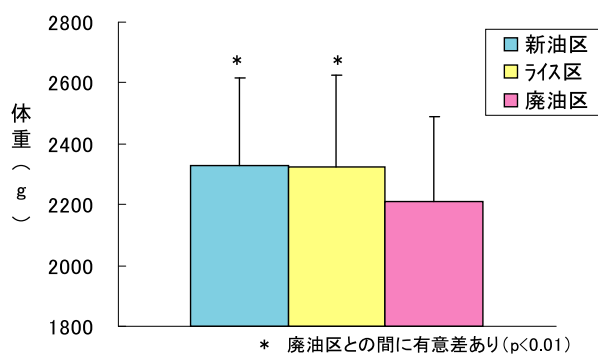


図1 各試験区の出荷時体重(49日齢)

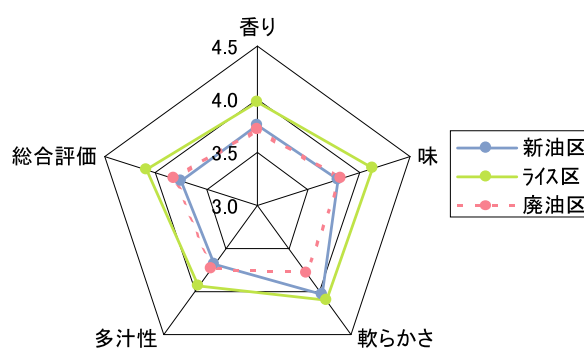


図2 官能評価検査による各試験区の平均評価点

(問い合わせ先 TEL : 0738-54-0144)