

県産果実残さ等飼料化推進事業

1. 事業の概要

県では、白桃などの果実の生産が盛んであり、その加工品も多く生産されているが、加工後の残さは大部分が産業廃棄物として処理されている現状があります。

一方で、県内では畜産物のブランド化の機運が高まっており、県産食肉の高付加価値化に向け、特徴ある畜産物の生産体制について検討がなされています。

こうした問題の解消のため、産業廃棄物として処理される果実残さ等、特に白桃の加工残さを飼料化し、岡山県特産の白桃を給与した畜産物という特徴づけを行うことで、廃棄量の削減と、畜産物の高付加価値化の両立を目指して、活用の方法を検討しています。

2. 事業内容

(1) 白桃残さ飼料を給与した畜産物の特徴付け

前年度までに白桃残さ飼料が使用開始されたことをうけ、白桃残さ飼料の給与が生産される畜産にどのような影響を及ぼすか検討し、有利販売に繋げるため、白桃残さ飼料の給与を行った豚肉とその他の県内産豚肉について成分分析を実施しました。

分析内容としては、味覚センサーによる食味の分析、脂肪融点や脂肪酸組成、肉の柔らかさ等に加え、遊離アミノ酸等の機能性成分の含有量の分析を実施しました。

(2) 普及推進

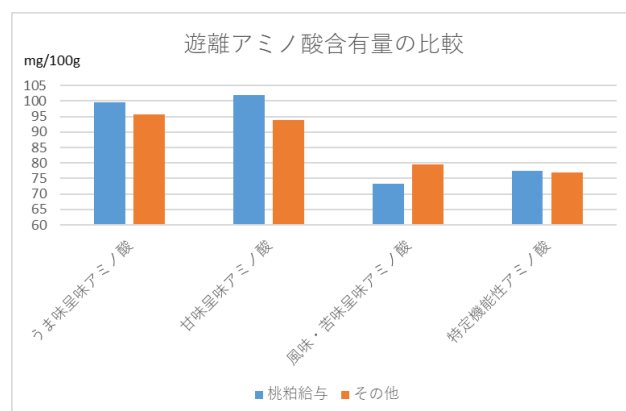
牛の肥育においては、白桃残さ飼料を給与した交雑牛をブランド展開しており、新聞等の広報媒体でPRを実施するなど、白桃残さ飼料の給与したブランドの普及推進に努めました。



【白桃残さ飼料】

3. 分析結果について

分析の結果、遊離アミノ酸のうち、アスパラギン酸やグルタミン酸等のうま味呈味アミノ酸及び、グリシンやアラニン等の甘味呈アミノ酸の含有量において白桃残さ飼料を給与した豚肉で高くなる可能性が示唆されました。



白桃残さ飼料を給与した豚肉とそれ以外の豚肉の遊離アミノ酸含有量の比較