

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

本事業の成果により継続的に白桃残さ飼料が利用されている状況をうけ、白桃残さ飼料の給与が生産される畜産物に及ぼす影響について令和3年度から検討を行っている。

前年度の調査結果と併せて販売に活用するデータとするため、県内産豚肉について成分分析を実施した。

分析内容としては、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、分析を依頼した会社が持つビックデータ解析と比較して評価を行った。

(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、PRのため推進母体である岡山 F1 販売促進協議会が公式 SNS を開設するなど、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。

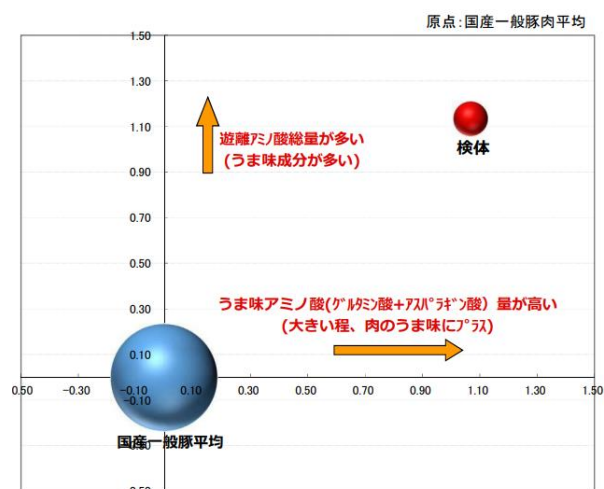
3. 分析結果について

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味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。



【公式 SNS 開設】

遊離アミノ酸総量/うま味アミノ酸量 対比



白桃残さ飼料を給与した豚肉と国産一般豚平均の遊離アミノ酸含有量の比較