

## 機能性成分を強化した豚肉の開発 (第1報)

### 1 背景・目的

他産地の豚肉との差別化を目的に、抗酸化作用があるビタミン E ( $\alpha$ -トコフェロール、 $\alpha$ -トコトリエノール \*<sup>1</sup>)、セサミン \*<sup>2</sup> を多く含有する米油、ごま油を豚へ給与し(表 1)、機能性成分を含有する特徴のある豚肉の生産を検討する。

\*1: ビタミンEの一種で、トコフェロールの約 50 倍の強い抗酸化力を持ち、抗癌作用もある

\*2: ごまに含まれる成分で、抗酸化力を持ち、肝臓の機能を高める効果もある

### 2 技術のポイント

- (1) 米油、ごま油の添加割合が高いほど飼料効率が高くなる。また、1%区、2%区は、対照区と比較して日増体量(図 1)、枝肉成績に差がない。
- (2) 米油、ごま油を 2% 添加すると豚の脂肪中に機能性成分 ( $\alpha$ -トコフェロール、 $\alpha$ -トコトリエノール、セサミン) が移行する(図 2、3)。

試験区分	配合飼料	米油	ごま油
対照区	100	-	-
1%区	98	1	1
2%区	96	2	2

肥育後期豚を各試験区 5 頭ずつ供試し、6 週間給与

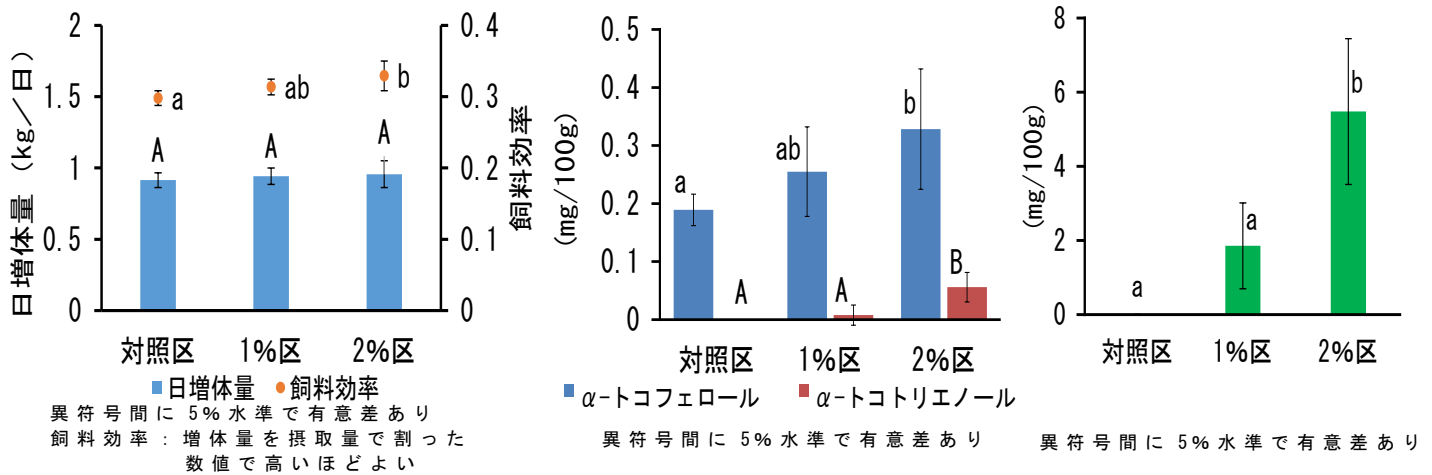


図 1. 発育成績

図 2.  $\alpha$ -トコフェロール、 $\alpha$ -トコトリエノールの含有量

図 3. セサミンの含有量

### 3 成果の活用と残された問題点

- (1) 米油、ごま油を豚へ給与することで機能性成分 ( $\alpha$ -トコフェロール、 $\alpha$ -トコトリエノール、セサミン) を含む豚肉の生産が可能である。
- (2) 米油、ごま油は高価であるため、代用する資材の検討が必要である。
- (3) 油は、エサの形状によっては吸着しにくいいため、混合方法の検討が必要である。

問合せ先：資源安全部 TEL 0767-28-2284

担当者：橋本果林、柴 教彰