

2S-11(P) 茶ガラ飼料添加が豚肉と鶏卵に及ぼす影響について

○押田敏雄* 堀口恵子** 阪中専二***

(*麻布大, **明和女短大, ***太陽化学)

目的 茶ガラはラットでは抗貧血作用があり、脂質代謝にも好影響を及ぼし、血清コレステロール(chol)や中性脂肪を低下させる効果があることを演者らは既に発表(1989)している。今回は、肉豚と産卵鶏に与えた場合、その生産物である豚肉と鶏卵にどのような影響を及ぼすのかについて検討した。

方法 用いた茶ガラはティーファイバー(以下Tf, 太陽化学)で、このTfは食物繊維41.0%、蛋白質22.1%、タンニン5.8%、カフェイン0.6%などを含有している。I)肉豚での試験 ①供試豚と試験区：136日齢のLWD種(体重67kg)を10頭づつ、2区(対照, 茶ガラ5%添加)を設け、2ヶ月間試験した。②飼料：肉豚用B段階飼料(全農) ③調査項目：体重、飼料の利用性、血液性状、ふん性状、肉質(理化学的成分, chol, 官能評価, 脂肪酸組成)。II)産卵鶏での試験 ①供試鶏と試験区：191日齢の白色レグホーン(デカルブTX)を10羽づつ、4区(対照, 茶ガラ1, 3および5%)設け、4週間試験した。②飼料：成鶏用配合飼料(全農)にTfを1, 3および5%添加した。③調査項目：体重、血清脂質、ふん性状および卵質(卵殻, 卵質, 卵黄chol, 官能評価)。

結果 畜産物中のchol(mg/可食部100gあたり)：豚肉ではTf区61, 対照区73, 鶏卵(卵黄)では対照区1,328, Tf1%区861, Tf3%区1,149, Tf5%区1,193であった。