

## 研究成果情報 6

[成果情報名] トレハロース、オキサノールの給与がブロイラーの生産性および鶏肉臭に及ぼす影響

[要 約] 鶏肉から発生する加熱臭を抑制するために、飼料中にトレハロースあるいはオキサノールを添加した。その結果、プロパナールの発生量が減少する傾向が認められた。また、生産性については影響ないことから、今後の普及に効果的な資材である可能性が示された。

[キーワード] ブロイラー、トレハロース、オキサノール、鶏肉臭、抗酸化

[担 当] 山梨県畜産試験場 ・ 養鶏科

[連絡先] 055-273-6441

[区 分] 関東東海北陸農業・中小家畜

[分 類] 技術・参考

### [背景・ねらい]

ブロイラー産業の進展に伴い、鶏肉は貴重な動物タンパク質の供給源として生活に欠かせないものとなっている。しかし、鶏の大型化が進むにつれ飼料効率中心の生産体系となり、その結果品質に対する問題点が出てきた。特に鶏肉嫌いの人の理由の1つに臭いが挙げられており、鶏肉消費を増加させるためには鶏肉独特の臭いを抑制することが必要であると考えられる。

そこで、臭いの発生を抑制するために、脂質の酸化を防止させることが有効であると考えられることから、トレハロースおよびオキサノールの飼料添加が鶏肉臭に及ぼす影響について明らかにした。

### [成果の内容・特徴]

1. 発育体重および飼料要求率については、添加による影響はない。(表-1)
2. 正肉歩留および肝臓重量については添加の効果がないものの、腹腔内脂肪量についてはトレハロースの添加により低くなる傾向があった。(表-2)
3. 鶏肉臭の指標である揮発性アルデヒドのうち、加熱時のプロパナール発生量についてはトレハロースあるいはオキサノールの添加により低い値を示し、このことは飼料組成を変えることで鶏肉臭の抑制が可能であることを示唆している。(図-1)

### [成果の活用面・留意点]

1. 今後、アミノ酸の分解も考慮に入れた肉臭抑制資材の検討を行う必要がある。

[具体的データ]

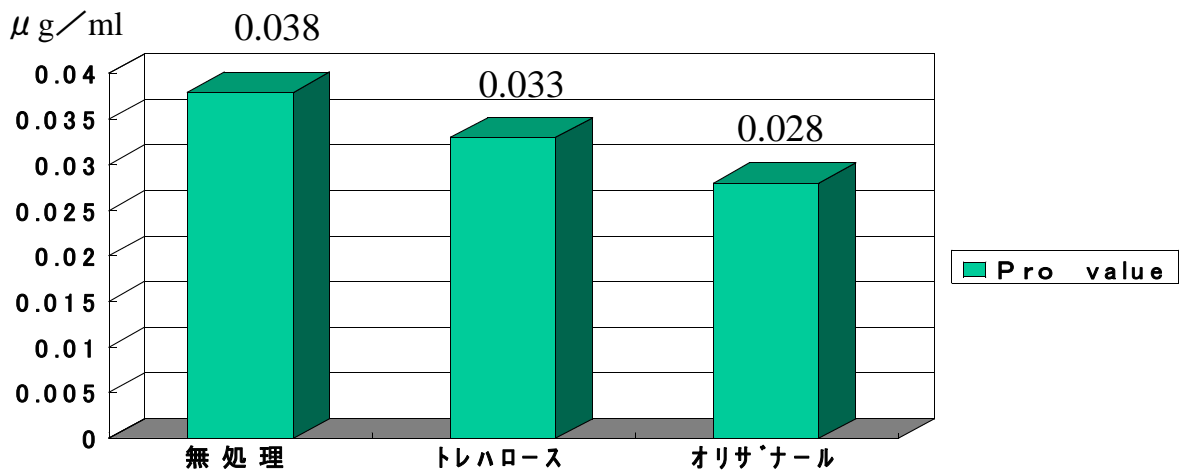
表－1 育成成績

区 分	発育体重		飼料要求率
	3	8	0－8
1（無処理）	728	4,105	1.93
2（トレハロース）	711	4,116	1.96
3（オリサ <sup>®</sup> ナル）	718	4,164	1.99
significantly	NS	NS	NS

表－2 解体成績

(対と体)

区分	正肉重量	腹腔内脂肪量	正肉歩留	腹腔内脂肪蓄積率	肝臓割合
	g	g	%	%	%
1	1,683.3	82.8	45.09	2.22	2.15
2	1,675.5	73.6	44.97	2.06	2.16
3	1,686.6	88.0	44.76	2.29	2.19
significantly	NS	NS	NS	NS	NS



図－1 プロパナル発生量

[その他]

研究課題名：鶏肉臭抑制技術の開発

予算区分：県単

研究期間：平成10年度～16年度

研究担当者：松下浩一、小川陽介、西尾進

発表論文等：畜産試験場研究報告第50号掲載予定