

◎あじ豚脂肪酸分析結果について

- ・平成24年1月7日 ナンチクにて屠畜
- ・平成24年1月10日 枝肉研修にてサンプル採取
中部飼料(株)総合研究室にて分析

サンプル No.	サンプル名	枝番	枝重	背脂厚	性	C14-0	C16-0	C16-1	C18-0	C18-1	C18-2	C18-3	飽和/不飽	18-0/18-1	18-0/18-2	上昇融点 (推定°C)
1	宮崎第一ファーム産 あじ豚	58301	73.8	2.3	メス	1.37	28.71	1.89	18.24	42.15	7.29	0.35	0.94	0.43	2.50	42.8
2		58304	75.6	2.3	又キ	1.41	27.58	1.65	17.47	41.56	9.87	0.50	0.87	0.42	1.78	40.6
3		58306	70.7	2.3	又キ	1.46	28.14	1.36	19.75	40.43	8.45	0.41	0.97	0.49	2.34	43.1
4		58309	75.6	1.9	又キ	1.47	29.68	2.33	16.39	43.04	6.72	0.36	0.91	0.38	2.44	41.5
5		58310	74.3	2.6	又キ	1.21	26.38	1.49	18.75	43.85	7.93	0.38	0.86	0.43	2.36	41.9
平均						1.38	28.10	1.74	18.12	42.21	8.05	0.4	0.91	0.43	2.28	41.99
標準偏差						0.10	1.24	0.38	1.27	1.32	1.19	0.06	0.05	0.04	0.29	1.02

	ミスチン酸 14;0	ハルミチン酸 16;0	ハルミトオレイン酸 16;1	ステアリン酸 18;0	オレイン酸 18;1	リノール酸 18;2	飽和/ 不飽和比	18;0/ 18;1比	背脂 融点
①一般豚	1.4	24.2	2.4	12.9	45.4	13.7	0.63	0.28	34.2

※一般豚:トウモロコシ主体の肥育期飼料

- 評価: ・検査した5検体のばらつきは少なく良くそろって発育しています。
 ・上昇融点が平均で41.99と非常に良く締まっています。
 ・リノール酸(18-2)の平均が8.0と低く、飼料中のリノール酸コントロールの効果が良く出ています。
 (リノール酸の低い豚肉はしつこくなく、あっさりした風味になります。)

代表 山道義孝

近頃のあじ豚(生肉)に2~3感ることがありまして、久しぶりに脂肪酸の分析をお願いしてみました。
特徴的な飼料(マイロ・麦・キャンサバ)にこだわり飼育しております、あじ豚。この度の脂肪酸分析の結果に納得し安心しました。
以前より別途添加していました焼酎もろみ生菌発酵飼料の添加率を1%から3%に上げて約1ヶ月が経過しました。
近頃、特に感じるのですが赤肉部分が以前より美味しく思えます。
改めて、黒木本店特製焼酎もろみ生菌発酵飼料の効能書を見ております。

黒木本店特製、焼酎もろみ発酵飼料

焼酎もろみを黒麹菌で再発酵させた生菌発酵飼料は各種ビタミン・ミネラルのほか、黒麹菌の生産する酵素とクエン酸及び焼酎もろみにあるオリゴ糖など、多糖類を大量に含んだ生菌剤です。
黒麹菌の生産する酵素は消化力と免疫抵抗力を高める力があり、豚を健康に育てます。
また、クエン酸は豚の体内にグリコーゲンとして蓄積され肉の旨み、甘みとなります。
焼酎もろみにあるオリゴ糖など、多糖類は腸内微生物の栄養源であり、豚の内臓を強く健康にします。
生菌剤とは、腸内微生物のバランスを改善することによって宿主動物に有益に働く生きた微生物添加物と定義されており、プロバイオティクスとも呼ばれます。

この飼料に含まれる生菌の種類は発酵菌、乳酸菌、納豆菌類です。

生物製剤の作用と特徴としては、

- ①動物体の体調を整え、発育能力を導く自然な作用
- ②抗菌物質、有機物及び要菌酵素の産出、サルモネラやカンピロバクター等有害菌の増殖抑制効果
- ③消化酵素の生産と、ビタミンの合成
- ④局所免疫の増強作用などが挙げられます。

肉色的には少し濃くなったかなと思いますが、以前より柔らかく美味くなったと自負している“あじ豚”ぜひ、ご賞味ください。