

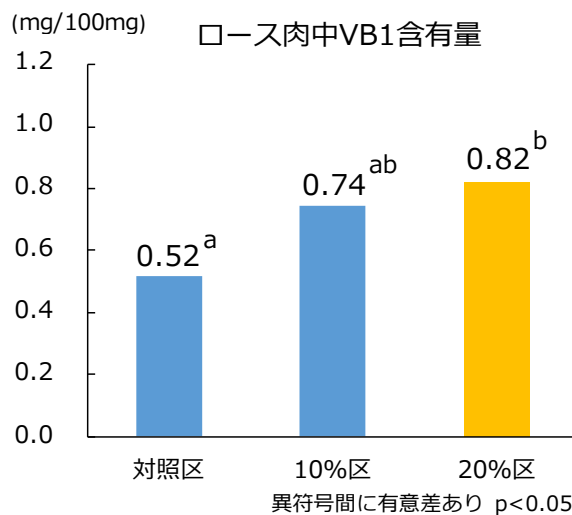
## ビタミンB1の多い豚肉生産技術

豚肉の代表的な栄養成分であるビタミンB1はエネルギー代謝や神経細胞の働きに必要な水溶性ビタミンで、豚肉・ウナギ・玄米などに多く含まれます。

今回米ぬかを出荷前4週間、20%飼料に配合して肥育豚に給与した場合、ロース肉中のビタミンB1含有量が約1.6倍と高くなりましたので紹介します。

### ロース肉中のビタミンB1含有量

肥育豚に出荷前4週間、米ぬかを20%配合した飼料を与えたところロース肉中のビタミンB1が約1.6倍に増えました。



### 発育成績と枝肉成績

発育成績と枝肉成績への影響はありませんでした。

#### 発育成績・枝肉成績

	対照区	10%区	20%区
体重(kg)			
試験開始時	83.6	82.0	84.6
出荷時	111.4	114.0	116.3
DG	0.7	0.7	0.7
飼料要求率	4.2	3.6	3.7
枝重量(kg)	74.5	76.8	79.1
歩留率(%)	66.8	67.4	68.0
背脂肪(cm)	1.7	1.5	2.3



### 飼料費

1頭当たりの米ぬかの給与量は10%配合で22.7kg、20%配合で45.4kgでした。米ぬか20%配合の時、飼料費は1,444円安くなりました。

	(1頭当たり)		
	対照区	10%区	20%区
飼料費(配合飼料)	28,039	27,192	26,161
(米ぬか)	0	217	435
飼料費合計(円)	28,039	27,409	26,595
対照区との差額	—	630	1,444
米ぬか給与量(kg)	0	22.7	45.4

米ぬかは嗜好性が良く安価ですが、米ぬかの割合を30%に増やしたり、給与期間を出荷前8週間とした試験では、軟脂の恐れが発生し発育が劣るなどの影響がありました。また、ロース肉中のビタミンB1の増加は季節によって変動がありました。また、米ぬかの保存は、3カ月程度は飼料として問題ありませんが、夏場は虫の発生があるため、1カ月程度が適当です。