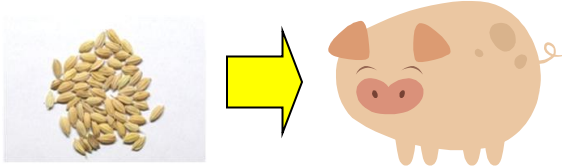


子豚から飼料米を食べた元気でおいしいふくいポークづくり(平成23~24年度)

県産飼料米で おいしいふくいポーク



現状

- 玄米を食べさせると霜降り肉になり、おいしくなるが、余分な皮下脂肪が多くなる(畜産試験場:H21研究成果)
 - 米粉のヨーグルトが県食品加工研究所で開発された(H21研究成果)
 - 乳酸菌や米のアミノ酸は子豚の発育に良い
- ↓
- 子豚の時から大きくなるまで飼料米を食べさせる最適な方法はないか？

研究内容



子豚の時から飼料米を給与

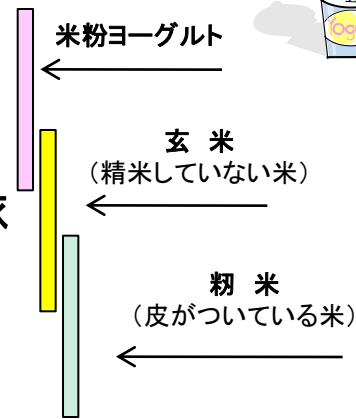
子豚



肥育豚



出荷



〈検討項目〉

- 1 成育への影響
 - ・食べさせる量や方法
 - ・発育性、病気になりにくさ
- 2 肉質への影響
 - ・霜降り、皮下脂肪厚
 - ・旨味成分
 - ・食味の向上効果(やわらかさ等人の好み)

研究目標

- 子豚が健康になり、丈夫に育つ割合が10%アップ
- 皮下脂肪が少なく霜降りに入ったおいしい豚肉の生産



期待される効果

- 子豚が元気に育ち養豚農家の経営安定
- 県産飼料米を沢山食べておいしくなった「ふくいポーク」の提供

