



# 農業技術 プリズム

食品リサイクルによる資源の活用や、配合飼料価格の高騰に伴う飼料費低減対策などを背景

※1豚の胃と小腸の消化反応で遊離する抗酸化成分能力  
 ※2親水性の活性化酸素吸収能力

## 豚の暑熱ストレス改善 食品残さ飼料資源に 高い抗酸化活性評価

に、食品残さを飼料として利用する取り組みが全国で進められています。

食品の中には抗酸化成分を豊富に含有するものがあり、その中には可食部よりも皮などの廃

棄される部分に高い活性を示すものがあります。

近年、暑熱期における豚の生産性の低下には酸化ストレスの関与が指摘されており、これらの緩和策として食品残さを有効

に利用できれば、高価なビタミン製剤などに替わる飼料資源として期待されます。そこで、収集した低・未利用資源の抗酸化活性を、肥育豚用の飼料の大部分を占めるトウモロコシと比較しました。

低・未利用資源には、玄米の表層にアントシアニン色素を有する紫黒米、つばき油の搾油かす、ミカンの皮、飲料工場で排出されるコーヒー、緑茶、紅茶の抽出かす、県産産のヒワの葉など10種類を評価しました。その結果、いずれの材料もトウモロコシより高い抗酸化活性を有しました(表)。

中でも、緑茶かすは特に抗酸化活性が高く、豚の消化管でもその多くが遊離されることから、利用性に優れる飼料資源であると考えられました。今後は実際の豚への給与試験を通して、暑熱ストレスの改善に向けた技術開発に取り組む考えです。

(県農林技術開発センター 本多昭幸)