

ハヤチネポークの適正枝肉構成とその簡易推定法

(畜試 中小家畜部)

1. 背景とねらい

豚肉の産直等を推進する場合において、産地の特色を如何に作って行くかが課題である。ここでは、特色作りのために飼養方法等を検討選択する場合の指標として、部分肉歩留を考慮した適正枝肉構成について明かにするとともに、その簡易推定法について検討したので参考に供する。

2. 技術の内容

1) 望ましい枝肉構成

(1) 枝肉の赤肉割合と格付：赤肉割合が54%未満だと脂肪過多により、また56%を超えると薄脂での枝肉締りに欠けることによる格落ちが出現するので、54～56%の赤肉割合が、肉付き・脂肪付着等も適度で望ましい枝肉である。

(2) 部分肉の構成：部分肉取引規格の整形方法（脂肪厚8mm以内）で整形した部分肉の構成は、赤肉74.5%、脂肪25.5%である。従って、枝肉の赤肉割合が54、56%の場合の部分肉に含まれる脂肪は、各々18.5、19.2%であり、部分肉歩留としては72.5、75.2%となる。

以上から、望ましい枝肉構成は、下表の通りである。

表 望ましい枝肉構成

部分肉割合			整形脂肪	骨
赤肉割合	脂肪割合	計	割合	割合
%	%	%	%	%
54	18.5	72.5	16.5	11
～ 56	～ 19.2	～ 75.2	～ 13.8	

2) 比重による枝肉構成の推定法

(1) 比重の測定法並びに測定時の留意点：図の通りである。

(2) 比重を活用した枝肉構成の簡易推定：

枝肉比重から枝肉構成を推定する式は、

$$\text{赤肉割合(\%)} = 544.093 \times \text{比重} - 512.423 \quad \text{寄与率} 0.85 \quad \text{残差標準誤差} 1.38$$

$$\text{脂肪割合(\%)} = -619.884 \times \text{比重} + 680.410 \quad \text{寄与率} 0.90 \quad \text{残差標準誤差} 1.26$$

である。枝肉の赤肉割合からの部分肉歩留の推定は、

$$\text{部分肉歩留(\%)} = \text{枝肉赤肉割合(\%)} \times 1.342 \quad \text{の式で行うことができる。}$$

3. 指導上の留意事項

検討に用いた枝肉は、ハヤチネポークLW・Dの67~75(平均70±2)kgの重量範囲であり、適用に当たっては肉豚の品種・系統の交雑体系並びに枝肉重量に留意すること。

4. 関連試験課題名

寒地・寒冷地における系統間交雑豚の季節対応型飼料給与方式の確立

図 枝肉比重の測定法と留意点

比重の測定法

- ①枝肉の分割 [3部位:カ、ロ-スバラ、モモ]
↓
- ②空气中重量測定 [部位別に20g単位まで]
↓
- ③水中重量測定 [部位別に1g単位まで] 水温測定
↓
- ④比重の計算

部位別空气中重量の和

枝肉比重 =

$$\frac{\text{部位別空气中重量の和}}{\text{部位別水中重量の和} + \text{測定時水温の比重}}$$

測定に当たつての留意点

- ①測定する枝肉は屠殺後概ね24時間4℃保存したものをを用いる。
- ②水槽の大きさは、縦×横×深さ=70×60×60cm以上とする。
- ③枝肉を3分割することにより、取扱が容易になるとともに、水槽に市販の浴槽を活用できる。ロスとバラを分割すると、バラが水面上に浮くことが多いので分割しない方が測定が容易である。
- ④水中重量の測定は、水面が動いていると正確な計量ができないので水面の静止した状態(投入後5~10分)で行う。また、測定物は完全に水中に沈んでいること、水槽壁面に接触していないことを確認しながら行うこと。
- ⑤水中重量測定用の秤は、風袋引き可能な秤が便利である。