

飼料へのエゴマ油粕添加による
南部かしわ鶏肉中 α -リノレン酸割合の向上技術

【概要】

- 1 南部かしわの配合飼料にエゴマ油粕をと鳥前 1～2 週間添加（飼料給与量の 6 % 量）し、エゴマ油粕を 1 羽あたり 50～110g（1 日 7～8 g）摂取^{※1} させることで、鶏肉中の α -リノレン酸^{※2} 割合は雌雄共に高くなり、健康的な食品の指標である n-6/n-3 比（食品では 4 が理想的な数値）が低下し、**バランスの良い食品** に近づきます（表）。
- 2 エゴマ油粕摂取量は鶏肉中の α -リノレン酸割合と強い正の相関があり、以下の式で鶏肉中 α -リノレン酸割合の推定ができます（図）。
- ア 雄 胸肉： $y=0.0081x+0.8377$ ($R^2=0.6712$)、腿肉： $y=0.0076x+0.9384$ ($R^2=0.5768$)
- イ 雌 胸肉： $y=0.0064x+0.8963$ ($R^2=0.9260$)、腿肉： $y=0.0064x+0.9024$ ($R^2=0.9074$)
- $y=\alpha$ -リノレン酸割合、 x =エゴマ油粕摂取量、 R^2 =決定係数
- ※1 エゴマ油粕の給与コスト：1 羽あたり 38～84 円程度。
- 試験には、県産エゴマ油粕（770 円/kg： α -リノレン酸約 57.7%含有）を使用。
- ※2 α -リノレン酸：人の中性脂肪を下げ、血圧安定作用がある。

【試験データ等】

表 エゴマ油粕摂取量及び鶏肉中の脂肪酸組成割合

（単位：g、%）

区分	エゴマ油粕 摂取量	部位	雄 脂肪酸組成			エゴマ油粕 摂取量	部位	雌 脂肪酸組成		
			n-6	n-3	n-6/n-3			n-6	n-3	n-6/n-3
			リノレン酸	α -リノレン酸				リノレン酸	α -リノレン酸	
無添加	0.0	胸肉	18.6	0.8	23.3	0.0	胸肉	14.6	0.9	16.5
		腿肉	20.4	0.8	26.6		腿肉	15.1	0.8	18.9
6%1週	49.4	胸肉	19.0	1.5	12.4	53.1	胸肉	15.7	1.3	11.8
		腿肉	19.1	1.6	11.7		腿肉	16.0	1.3	12.0
6%2週	84.4	胸肉	17.9	1.4	13.1	109.2	胸肉	14.6	1.6	9.1
		腿肉	18.5	1.4	13.2		腿肉	15.0	1.5	9.8

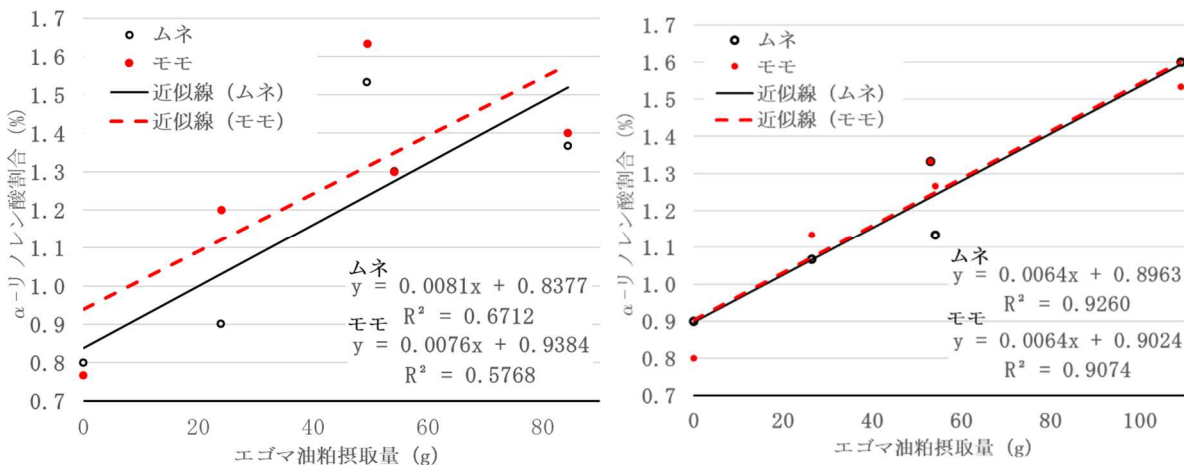


図 エゴマ油粕摂取量と鶏肉中の α -リノレン酸割合の相関（左・雄、右・雌）

【令和 6 年度成果】飼料へのエゴマ油粕添加による南部かしわ鶏肉中 α -リノレン酸割合の向上技術（R6-指-27）