

事項	黒毛和種去勢牛の肥育後期における生米糠給与と体脂肪の質の改善効果		
ねらい	肉用牛の肥育では、牛肉の「脂肪の光沢と質」の改善と「口融けのよい脂肪」を生産する目的で、生米糠を給与している例がみられている。そこで、高品質牛肉生産のため、肥育後期の生米糠給与量が枝肉の「脂肪の光沢と質」と「融点」に及ぼす影響について検討したので、参考に供する。		
指導 参考 内容	<p>1 枝肉の「脂肪の光沢と質」は、生米糠2.5%給与、生米糠5.0%給与の区間に差は認められないものの、生米糠給与区では無給与区に比べて「脂肪の光沢」に優れる傾向にある。</p> <p>2 測色計による脂肪の色調は、明度、赤色度、黄色度とも生米糠の給与による差は認められない。</p> <p>3 皮下脂肪の融点は、生米糠給与により低くなるが、生米糠2.5%給与と5.0%給与の間には差が認められない。</p> <p>4 腎臓脂肪の融点は、生米糠給与割合が多いほど低くなる。</p>		
期待される効果	生米糠の給与によって脂肪の光沢や融点が改善され、高品質牛肉生産に寄与する。		
利用上の注意事項	<p>1 体脂肪の融点は、大麦の給与割合、血統・系統、性によって異なる。</p> <p>2 生米糠は、高温多湿時の長期貯蔵では酸敗するので注意する。</p>		
担当	青森県畜産試験場 家畜部	対象地域	県下全域
発表文献等	青森県畜産試験場報告 第19号		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 給与した肥育後期の濃厚飼料の配合割合（原物中%）

原材料名	配合割合	原材料名	配合割合	原材料名	配合割合
大麦	46.0	専管ふすま	17.6	菜種粕	2.0
とうもろこし	12.8	米糠（脱脂）	1.6	糖蜜	1.0
マイロ	4.0	コーングルテンフィード	0.7	食塩	0.1
一般ふすま	10.9	大豆粕	3.2	炭酸リン酸カルシウム他	0.1

(注) DM87.0%、CP13.1%、DCP10.0%、TDN72.8%

表2 脂肪の格付成績と色調 (平成11～13年 青森畜試)

生米糠 給与量	種雄牛名	脂肪の色沢と質		色調（皮下脂肪）		
		BFSNo.	光沢と質	明 度(L)	赤色度(a)	黄色度(b)
無給与	北国7-8	3.5±0.6	4.8±0.5	69.9±1.2	1.6±0.4	9.1±0.8
2.5%給与	〃	3.0±0.0	5.0±0.0	71.1±1.0	1.3±0.2	8.8±0.4
2.5%給与	雪 国	3.0±0.0	5.0±0.0	70.2±1.1	1.4±0.1	8.4±0.4
5.0%給与	〃	3.0±0.0	5.0±0.0	69.1±1.1	1.4±0.1	9.1±0.7

(注) 脂肪の色沢と質の等級区分は下表のとおりである

等 級	脂肪色(BFSNo.)	光沢と質
5	かなり良いもの	No.1～4
4	やや良いもの	No.1～5
3	標準のもの	No.1～6
2	標準に準ずるもの	No.1～7
1	劣るもの	等級5～2以外のもの

表3 体脂肪の融点（℃） (平成11～13年 青森畜試)

区 分	種雄牛名	皮下脂肪	腎臓脂肪
無給与	北国7-8	23.8±1.1 ^a	43.4±0.5 ^a
2.5%給与	〃	20.8±0.6 ^b	41.2±0.7 ^b
2.5%給与	雪 国	21.3±1.0 ^b	41.7±1.1 ^b
5.0%給与	〃	20.5±0.7 ^b	39.3±0.7 ^c

(注) 異符号間で有意差あり (abc : p < 0.05)