

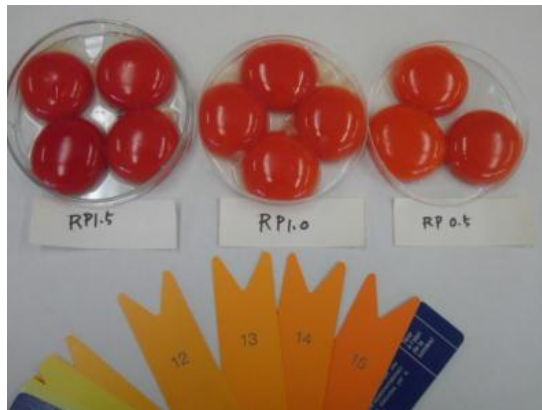
新色カステラの商品化をサポートするため、

卵黄の赤い卵の生産技術を紹介

京都市内で鶏を飼育し、その鶏卵を用いたスイーツ等を製造販売している福祉施設から「卵黄の赤色が濃い鶏卵を生産したい。」との技術指導の依頼がありました。

3月に出前語らいを行い、赤色の色素アスタキサンチンを含む酵母を飼料に混ぜて鶏に給与し、卵黄を赤くする技術を紹介しました。

4月に施設で生産された濃赤色の卵黄を使った試作会が開催され、カステラは、これまでにないオレンジ色に焼き上がりました。施設職員やケーキ作りを指導するパティシエからも今後の製品化に向けて期待の声が上がりました。



畜産センターで行った卵黄色試験



出前語らい形式の勉強会で「飼料内容による卵黄色の変化」を説明



新色の試作品（左）と従来（右）のカステラ
畜産センター