

採卵鶏への^{あん}餡製造副産物の給与試験を開始

京都には、和菓子店に^{あん}餡を提供する製餡所が多数あり、製造過程で豆の外皮が副産物(いわゆる餡粕)として産出されますが、この活用が製餡所の課題となっています。餡粕は、当センターの予備調査でトウモロコシよりも粗タンパク質が多く、他の研究機関の調査では機能性成分も含まれていることが明らかになっていることから、有用な飼料としての可能性があります。

そこで、今年度、採卵鶏に対して小豆餡粕、白餡粕を8週間給与する試験を行っており、今後、生産性や卵質、機能性成分の鶏卵への移行等について調査し、餡粕の飼料資源としての有効活用に繋げていきたいと考えています。



給与試験の様子(右側上:小豆餡粕、下:白餡粕)