

機能性資材を用いたブランド鶏卵生産技術の開発(H29～31)

研究機関: 畜産試験場

背景

鶏卵は県産ブランドがないのですね。

鶏卵ブランドの創出は農家からの要望です!



ブランドを作るには、特別な餌で機能性を高めた特殊鶏卵を作った方が開発期間が短く、技術がすぐに使えますが、クロレラやキヌアのもつ、採卵鶏の生産性への作用はまだわかっていません。



食品の粉碎残渣がたくさん出て困るなあ。廃棄するのはもったいない。



食品加工業者

キヌアやニンニクは健康には良さそうだけど、卵に独特の匂いが付きそうで心配だわ。



地域資材等の研究が求められています



研究内容

植物由来の機能性成分を利用した鶏卵生産とブランド化

1) クロレラ等植物由来原料の機能性成分調査

残渣中の機能性成分量やDPPHラジカル捕捉活性の調査

クロレラ(カロテノイド: 卵黄色増強作用)、キヌア茎葉(フラボノイド: 保存性の向上、卵白高維持作用)、ニンニク(アリチアミン、アリシン: 免疫増強、風味改善) など

2) クロレラ含有成分等の鶏卵への移行確認と最適添加量の検討

資材の選定、移行の有無の確認、飼料添加量の決定、免疫調査

3) 鶏卵の味、香りへの影響調査

機能性成分の移行による味や香りへの影響



4) ブランド化に係る問題点の抽出と改善

生産時あるいは県産ブランドとして普及する際の問題点

消費者ニーズや農家の意見を反映させながら、山梨ブランドを創出する。

期待される効果

- 1) 新資材の利用やキヌア等の残渣が有効利用できる。
- 2) 鶏の免疫活性が上がり、疾病やへい死鶏の減少、薬剤費の削減につながる。
- 3) 採卵鶏(鶏卵)で実証することにより、その効果を他の畜種へ応用できる。

県産ブランドの開発による鶏卵の販売促進



ダイナミックやまなし:【政策3】高品質化・販売開拓による儲かる農業の展開