

事業名	平成23年度採択 中小企業技術開発促進事業<企業連携型> (公益財団法人京都産業21・京都府)【期間:平成23年10月から1年間】
-----	--

テーマ名	未利用資源である茶制枝クズの製品化, 及び本製品給与による豚肉ブランド化に向けた技術開発
------	--

代表企業	株式会社 栄養・病理学研究所
構成企業	有限会社日吉ファーム/豊橋飼料株式会社

【研究開発の内容】

京都府宇治田原町の未利用資源である秋制枝茶葉を利用できないか？
(乾燥茶葉で200t/年)



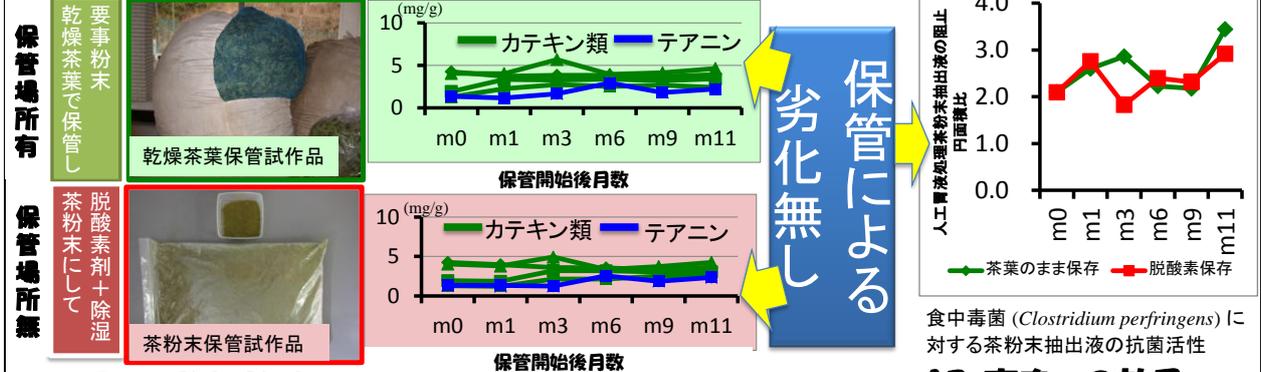
未利用茶葉
主に堆肥として利用

養豚分野での
応用を検討

- Q1. 茶葉の安定性は？
刈り入れは年1度(9月下旬~10月中旬)であるため, 年間を通じた安定供給の為に, 有効成分の安定性を確認する必要がある。
- Q2. 豚への整腸作用は？
茶葉は古来より「薬」として用いられていた。また, 有効成分であるカテキン類には殺菌作用がある。
- Q3. 畜肉への効果は？
茶葉の有効成分によって, 豚肉に高付加価値を付与し, 科学的根拠に基づいたブランド化を企画。

【成果概要】

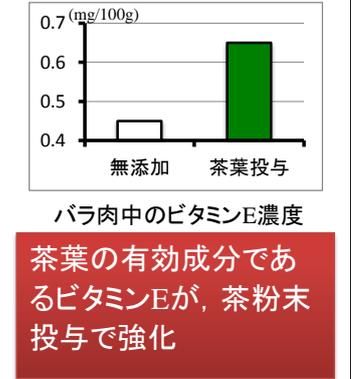
A1. 約1年間の茶葉保管条件を決定



A2. 豚への整腸効果



A3. 畜肉への効果



茶粉末を投与することで, 豚が健康に(腸管内酪酸増強)
消費者も健康に(肉中ビタミンE増強)

科学的根拠に基づいた豚肉ブランド化

実用化に向けた取り組み
・日本畜産学会で成果発表, 特許取得
・JA京都やましろで試験販売
・ソーセージ試作(ハム工房京都)

コメント

京都府宇治田原町で廃棄されている茶葉を乾燥・粉末(制枝茶粉末)にした飼料の製品化に向け, 用法/用量の確立や安全性, 肉質, 食味の評価など当初の計画を概ね達成し, 茶粉末給与による, 疾病予防効果の有無を明らかにしたことは評価できる。
今後は, 肉質の優位性など今回の成果を基にブランドの確立や飼料としての販売, 販路拡大を期待する。(平成25年2月)