

論文番号 100

担当

国税庁 醸造研究所

題名(原題/訳)

焼酎蒸留粕をどのように有効利用するか

執筆者

林 國興

掲載誌(番号又は発行年月日)

化学と生物 36(2) 81-82, 1998

キーワード

焼酎蒸留粕 飼料化 流通飼料 乾燥化 成長促進因子 α -トコフェロール

要旨

筆者はエクストルーダーによる飼料化を検討しているが、その解説の中で、焼酎蒸留粕の機能性についても説明している。

0.7, 1.4, 2.3%の3段階で飼料に添加してブロイラーの成長に対する効果を調べたところ、0.7%添加したとき最も成長が促進された。現在抽出した成長促進因子の結晶を試みているところだが、この物質は初代培養筋肉細胞の成長を促進し、培養筋肉細胞の蛋白質分解を低下させる効果があった。

また、甘藷焼酎蒸留粕に多く含まれる α -トコフェロールの利用法についても検討している。 α -トコフェロールは抗酸化作用をもつ物質であるが、蒸留粕を給与することにより、豚肉中 α -トコフェロールが2~3倍に増加し、その抗酸化作用により、脂肪の保存中の酸化が通常の豚肉に比べ少ないことを報告した。