

乾燥屑ながいもの給与技術の確立

— 最適乾燥条件について —

Studies of establishment on feeding techniques that dried scraps of
Nagaimo *Dioscorea batatas*
— On the best dried conditions —

小笠原敦子

青森県はながいもの生産量が全国1位で、年間7万t余を生産している。出荷に際しては、外観を整えるため、屑の部分が発生する。屑ながいものは、商品の出荷に伴い、年間を通じて発生する。現在のところ屑ながいものは、産業廃棄物として処理されており、農協等の経営的な負担となっている。本研究は、H21年、22年の2年間の事業で、屑ながいもの給与技術確立のため、畜産研究所、八戸地域研究所とともに研究を行い、H22年度、弘前地域研究所は、最適乾燥条件の確立について担当した。その結果、すりおろしながいもの乾燥において、温度70℃以上、8時間の乾燥で、一般生菌、大腸菌群とも検出されなかった。また、アミノ酸分析の結果、ウシの制限アミノ酸であるリジンとメチオニンの比率が、ライ麦、エン麦などと同様であった。以上のことから、乾燥屑ながいものは、濃厚飼料の一部代替用になり得ることが、明らかとなった。



乾燥屑ながいもの

乾燥温度と微生物

乾燥温度 (°C)	乾燥時間 (h)	一般生菌 (個/g)	大腸菌群	水分減少率 (%)
60	8	1.4×10 ⁴	—	78.5
70	8	不検出	—	79.2
80	8	不検出	—	80.0

リジン・メチオニン比

飼料名	リジン (%)	メチオニン (%)	リジン メチオニン比
乾燥屑ながいもの	0.34	0.12	2.9
オーチャードグラス	0.66	0.24	2.8
小麦粉	0.79	0.28	2.8
大麦	0.46	0.18	2.6
ライ麦	0.44	0.16	2.8
エンバク	0.50	0.19	2.6

日本標準飼料成分表（二〇〇九年版）参照