

## トウフ粕の乳酸醗酵による長期保存

畜産研究センター

○片上映正、井阪章、寺井智子、平岡清

トウフ粕は栄養価が高く飼料として有用性が高いが、一方で変敗が早く実用化には至っていない。そこで、乳酸醗酵による長期保存技術を開発した。トウフ粕のみを密閉保存したトウフ粕区に対し、水分率約65%に調整したビートパルプ混合区、フスマ混合区、米ヌカ混合区を設定した。60日間密閉保存し、一定期間ごとに醗酵品質を分析。また、30日後開封試料で乳牛を対象とした嗜好性試験を行った。その結果、30日後開封試料の醗酵品質が最も安定した。特にフスマ混合区はpH4.5（トウフ粕区5.7）、原物中の乳酸含量1.13%（トウフ粕区0.08%）で最も良好であった。さらに30日後開封試料を26℃下に静置し温度変化を測定したところ、フスマ混合区は72時間経過しても温度が上昇せず、開封後の2次発酵は認められなかった。嗜好性試験では、フスマ混合区が平均採食比率70.0%（トウフ粕区30.1%）と最も高い嗜好性を示した。

畜種：牛、豚、分類：その他、キーワード：トウフ粕、乳酸醗酵、フスマ、エコフィード