

食品残さから鶏用えさを作りました

食品リサイクル法が施行され、食品系廃棄物の資源化・リサイクルの促進が緊急の課題となっています。

そこで、食品残さを有効利用するため、食品残さを原料として、鶏用飼料を製造する技術を確立しました。さらに、その飼料を用いて、採卵鶏、肉用鶏における利用技術を確立し、マニュアルを作成しました。



図1 配合設計値及び製造飼料分析値



食品残さを原料とした飼料の配合設計のために、日本標準飼料成分表や日本食品成分表を参考にして、原料の組成・栄養価を推定しました。

食品残さ（豆腐粕、米飯類、パンくず、野菜くず等）を原料とした飼料をペレット化することにより、ニワトリの摂食性がよくなりました。

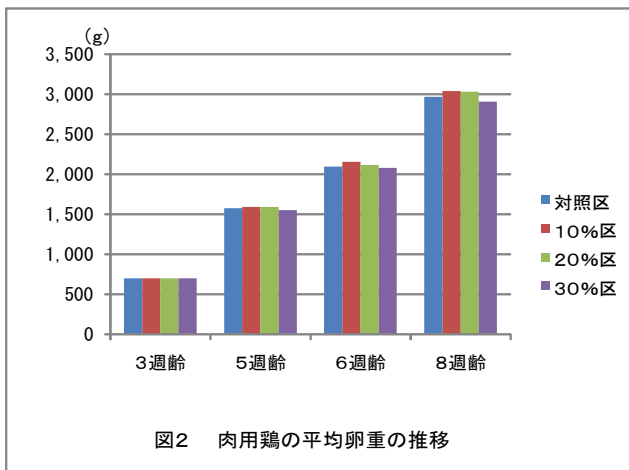


図2 肉用鶏の平均卵重の推移

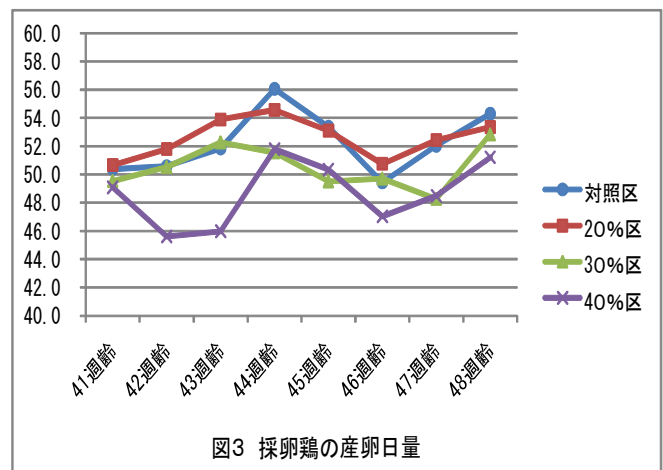


図3 採卵鶏の産卵日量

肉用鶏（雌）に食品残さを原料として製造したペレット飼料を通常ブロイラー飼料に10%、20%、30%配合し、3週齢から8週齢まで給与した結果、体重成績等から判断すると市販飼料に対し20%配合が適当と考えられました。

採卵鶏（41～48週齢）に食品残さペレット飼料を採卵鶏用飼料に20、30、40%配合したものを給与した結果、市販飼料に対し20%配合するのが適当と考えられました。