



出荷時の絶食の考え方

～肉質への影響に注意

肉豚の出荷管理は豚肉の品質に影響する大きな要因となっている。この中で、出荷時の絶食について考えてみる。一般に、出荷時にはと畜前12～14時間の絶食時間を設け、水のみを給与することが推奨されている。

●絶食させるメリット

①品質低下の防止

一般的に、と畜直前まで飼料を与えると、放血不良や肉に飼料臭がつくなど品質低下の要因となると言われている。さらに、豚は生産者の農場から出荷された後、トラックに積まれてと畜場に到着するが、消化器内に飼料が残っていると、食糞の原因となる。

出荷前の絶食は、と殺作業工程において消化管内容物等によると体汚染の危険性を低下させる。と畜された豚は、枝肉と内臓、頭など各々分別されるが、絶食により消化管内容物が少ないと分別作業時の廃棄リスクを減らす。

②飼料費の節約

出荷段階の豚は1日当たり3.3kgの飼料を食べており、絶食により飼料費の節約が期待できる。ここでどの程度節約できるか一例をあげる。母豚100頭規模で年間2,200頭出荷とすると、3.3kg/日×2,200頭

／年＝7.2t／年、農場全体の使用料の約1%もの飼料量削減に相当する。肉豚用飼料費が45円/kg^{*}として金額に換算すると、45円/kg×7,200kg＝年間約32万円の節約が可能となる。

③出荷豚隔離のポイント

大規模の農場では、と畜場に前日搬入し、と畜前の絶食と輸送ストレスの軽減を図る。オートソーティングシステムなどを備えた豚舎では、出荷豚の選別を行い、絶食させて出荷する。

当日搬入しと畜する場合は、事前に出荷豚房を準備する。肥育豚房から出荷豚を選別し出荷豚房に移し絶食させる。豚房内は自由飲水とし、絶食時間は半日程度が望ましい。

●絶食させる場合の注意点

①生体重・歩留への影響

絶食は生体重の減少と、枝肉歩留を低下させる。平成22年4月から10月までの全農飼料畜産中央研究所データでは、絶食時間半日～1日の体重減少率は1.8%で、重量は3.2kg減少していた(図)。

一般的には、半日程度の絶食では体重への影響は小さいが、丸1日の絶食では体重が3～4kg減少と言われている。枝肉歩留を左右する最大の項目は出荷体重であり、雌雄とも高い相関を示すとされている。したがって出荷時の体重測定が重要になる。ただし、出荷体重で115kg以上になると、枝肉歩留の向上は期待できないため、注意が必要である。

②肉質への影響

また、出荷前に丸1日以上絶食をさせ、と殺前に過剰なストレスを受けた場合、筋肉中に貯蔵されているグリコーゲンが枯渇し、と畜後の過程で十分にpHが低下せず、DFD豚肉(Dark＝暗く、Firm＝硬く、Dry＝乾いた)という異常肉が発生する危険性がある。と畜後の筋肉中pHの低下は、細菌の増殖を抑制するなど重要な働きをしており、肉の品質維持の面から絶食時間の設定については過度にならないよう注意する必要がある。

絶食による生体重変化(平成22年中研データ)



1. 出荷時は怪我をさせないように



2. 取扱の不適による損傷が発生すると、格付が下がる



3. 出荷される豚の様子

※(社)配合飼料供給安定機構 生産動向調査結果に基づく