

市場性の高い肉豚生産を 目指す方へ！

軟脂豚とは？！

A) 業界では一般的に枝肉やカット肉の締まりが悪い物の総称として使います。専門的には豚の皮下・内臓周囲などに沈着した蓄積脂肪の融点が低く、且つ凝固性の悪い体脂肪を持つ豚の事を言います。

* 融点： 固形脂を加熱した場合、完全に透明な液体となる温度の事。
融点が高い程、脂肪が溶けにくい。

B) 不飽和脂肪酸の数値の高い体脂肪を持つ豚の事を言います。
(正常豚の場合は飽和脂肪酸が多く、不飽和脂肪酸が少ない。)

豚脂肪の分析（脂肪酸組成の一例）

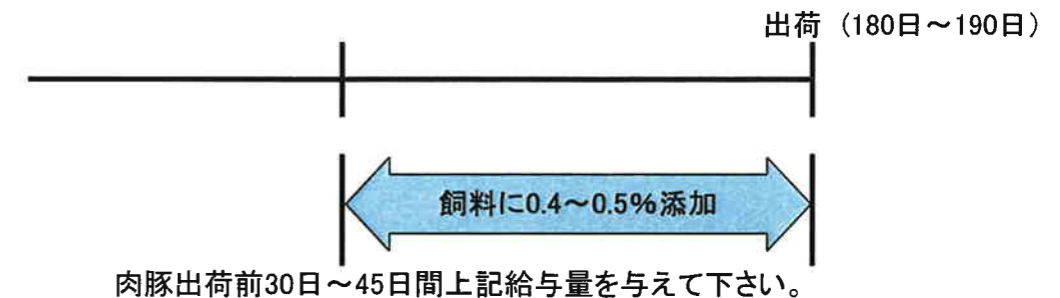
		正常値	軟脂状態	融点 (°C)
飽和脂肪酸	パルミチン酸	27%	20%	63.1
	ステアリン酸	13%	6%	69.6
	ミリスチン酸	1%	0.5%	53.9
不飽和脂肪酸	オレイン酸	43%	46%	10.9
	リノール酸	11%	20%	-5
	リノレン酸	1%	2%	-10~-11
	その他	4%	5.5%	
合計		100%	100%	

豚の体脂肪の構成の中で、不飽和脂肪酸は必須脂肪酸であり、豚の発育上必要不可欠であるが、軟脂豚のように増加するとよくありません。

正常豚の体脂肪では飽和脂肪酸／不飽和脂肪酸の調和が取れているが、軟脂豚の場合は、その調和が崩れ、飽和脂肪酸が少なく不飽和脂肪酸が多くなっている事が解明されています。

この脂肪酸の調和をとる方法が学者、業界権威、専門家等の手で研究された結果、カポック油に含まれるシクロプロペン脂肪酸(CPFA)を豚に給与すれば飽和脂肪酸が増え、更に融点も上がって軟脂改善に最良の方法であることが、わかっています。

●カポック油粉末の使用方法



●カポック油粉末の原材料名

- 1 無水ケイ酸 80%
- 2 カポック油 20%
- 3 抗酸化剤(エトキシキン) 0.01%

●規格

- 1 油分20%以上
- 2 シクロプロペン脂肪酸2.5%以上

●カポック油粉末の包装

4kg詰/紙袋 (脱脂糠に吸着させた 20kg/紙袋 も取扱いしています。)

●カポック油粉末の取扱い上のご注意

1. 直射日光にさらすこととはなるべく避け、冷暗なる場所に保管してください。
2. 開封後は出来るだけ早くご使用ください。