

カプサンチンによる東京うこっけい卵の高付加価値化

【研究概要】

近年、カロテノイドの抗酸化作用が注目されている。そこで、卵黄の着色を目的に利用されてきたパプリカ抽出物（PA）等の添加給与により、これらに含まれるカプサンチン等のカロテノイドが東京うこっけい卵や鶏体へ及ぼす影響を調査した。今年度は下記の5つのことが判明した。

- （1）乾燥唐辛子フレーク（RC）及びPAを添加すると、卵黄総カロテノイド含量は対照区に比べて増加し、卵黄色も濃くなった。特にヨークカラーファンスコア（YCFS）、赤色度（a*値）及び色相（a/b）の値はRC区よりPA区が有意に高かった。
- （2）1日1羽あたりの卵黄カロテノイド含量及び摂取カロテノイドの卵黄への蓄積率において、RC及びPAを添加した区には有意な差はなかった。
- （3）21日間保存した場合、YCFS、L*値、a*値及びa/bに飼料の主効果があり、YCFS、a*値、黄色度（b*値）、卵白及び卵黄pHに保存期間の主効果が認められた。
- （4）血液の生化学検査値（血中脂質）に有意な差はなかった。

以上の結果より、東京うこっけいにおける乾燥唐辛子の添加給与が血中脂質へ影響を及ぼす添加濃度の検討が課題として残るが、乾燥唐辛子フレークはパプリカ抽出物の代替の飼料添加物として利用できる。