

冬季調製がロール発酵 T M R の発酵品質に及ぼす影響

畜産試験場

佐竹康明、寺井智子

細断型ロールペーラを用い、自給飼料と食品加工副産物を利用したロール発酵 T M R を冬季に調製し、発酵品質について検討した。ロール発酵 T M R の調製は、トウモロコシサイレージを主体とし、乾燥トウフ粕、配合飼料等を T M R ミキサーで混合した後、細断型ロールペーラおよびベールラップによりロール成形した。調査は、調製後 7, 14, 30, 60 日にロール発酵 T M R それぞれ開封し、pH、有機酸等を分析した。その結果、調製後 7 日目から 30 日目の pH は、それぞれ 5.22、5.02 および 5.08 と緩やかに減少し、60 日目で 4.31 に低下した。調製後 7 日目から 30 日目の乳酸含量および酢酸含量は、それぞれ 0.72 ~ 0.80%、0.15 ~ 0.36% と緩やかに増加し、調製後 60 日目でそれぞれ 1.43%、0.79% と調製後 7 日目に比べ、約 2 ~ 5 倍増加する傾向を示した。以上のことから、冬季調製におけるロール発酵 T M R は、夏季に比べ緩やかに発酵し、良好な発酵品質となることが明らかとなった。

畜種：牛、分類：その他、キーワード：ロール発酵 T M R