

京都フードテック研究連絡会議 セミナー&交流会 PR 資料について

交流会では、ご自身が行われている研究内容や業務内容、シーズ、自社商品についてなど、PR したい内容を A4 用紙（以下、PR 資料）1 枚にまとめてご持参ください。各テーブルでの意見交換時にお使いいただき、議論の幅を広げることが目的です。

PR 資料には文字情報に加えて、写真や図表などを使っていただくとより効果的です。（既存の商品チラシや既報の研究発表ポスターでも結構です。）以下、参考までに資料例を提示します。

にわとりに粳米を食べさせたい3つのワケ

日本の多くのにわとりはトウモロコシ（外国産）が主成分のエサを食べています。

国内産のえさとしての注目は、京都でも多く生産されている**粳米**。

実は粳米には、**トウモロコシにはない様々な特徴を持っているんです！**

畜産センターではこの特徴について、今まで調査を続けてきました。

にわとりと粳米の知られざる関係、ぜひ知ってってください！！



健康に優しい！



歯がないにわとりは、地面に落ちているものを丸呑みします。実は、直接消化器に入ってくる病原菌へ対抗する「生体防御機能」を粳米を食べさせることで、高めることができます。

「そのう」で殺菌・静菌の可能性！

そのうは、食べたえさを一時的に貯める場所
粳米はそのうの殺菌効果を高めている可能性が！
ヒントはなんと**乳酸菌**？！

「筋胃」で「カンピロバクター」も撃退！

焼き鳥でおなじみの筋胃（砂ぎも）は、鶏の「歯」と「殺菌」の役割をもつ場所
実は粳米には、筋胃への**知られざる影響**が…



財布に優しい！

・価格が安い！

飼料米（餌のために作られた米）は安い！トウモロコシの何分の1でしょうか？

・少ない餌で効率よく成長！

粳米は食べさせると普段より少ない餌でも成長する特徴があります
不溶性繊維というマイナーな成分がカギなんです



環境に優しい！

トウモロコシの生産地はウクライナ、アメリカ、南米 etc.
国産なら長距離輸送のための燃料は必要ありません