

しぜんが、おいしい。

吉田畜産の取り組み②『食べ物で健康を。』



保美豚
HOUBI-TON

食べるもので健康をつくる。

人も豚も同じです。



◎発育段階に応じて、必要な栄養素をバランス良く配合した飼料で育てる。

◎消化吸収を促進し、腸内環境を整える飼料を与え、自然治癒力や免疫能力を高める。

*複合酵素（バイオ酵素）

8種類の植物から抽出した酵素原液、オカラ、糖蜜などの天然素材を3ヶ月以上、熟成醗酵した複合酵素によって、腸内細菌活性化する。

*乳酸菌＋黒麹菌

乳酸菌と黒麹菌を組み合わせることにより、感染防御作用、免疫賦活作用、整腸作用、抗酸化作用を高め、免疫力をアップする。また消化吸収が良くなり、肉の臭みがなく、甘みのある豚肉となる。

*カシス（英名：Blackcurrant）

ベリーの中でも良質なポリフェノールを多く含むカシスは、抗酸化力・抗菌作用・抗ウイルス作用があるため、感染症を予防する。さらに、豚肉の食味向上、風味向上、鮮度保持力向上にも寄与する。

◎オレイン酸を含む米や麦を与え、きめ細やかでコクと旨みある赤身と甘く香りのいい脂身に。

◎遺伝子組み換えを行っていない穀物（大豆やトウモロコシ）を与える。