

植物性乳酸菌パワー

千葉県産

# マーガレット ポーク

マーガレットポーク(Marguerite Pork)はマーガレットのもつ清楚で  
小さな妖精の雰囲気をもった白い草花をイメージしてつけました。

マーガレットポークは植物性乳酸菌入り飼料で健康に育て、やわらかい肉質、豚本来のうま味を比較的リーズナブルに提供できるよう開発した豚肉です。

## マーガレットポークのおいしさのヒミツ

植物性乳酸菌入り飼料を子豚の時期から出荷までの全ステージにわたって給与

**健康**

腸の働きを  
良くし健康に  
育ちます

**安全**

有害菌が少なく  
安全に育ち  
ます

**環境**

排泄物の臭いが  
少なく環境に  
優しい

■イノシン酸(おいしさの目安)が一般の豚(当社比)より多く旨みがあります。

■アクが出にくく、風味豊かであっさりとした味わいです。



# 植物性乳酸菌入り飼料が豚に与える効果

- 腸内活性化、整腸作用による育成促進が期待できます。
- 有用微生物などが腸内を酸性に保ち、子豚の腸内に発生しやすい有害菌の増殖を抑えます。
- 母親豚が有害菌の増加により便秘状態になるのを防ぎます。
- 消化吸收プロセスが改善され、粗蛋白質の蓄積率改善が期待できます。
- 臭気成分のアンモニアを低減させ、悪臭改善効果が期待できます。

# マーガレットポークの特長

- おいしい豚肉をリーズナブルに提供できます。
- 肉質がやわらかく風味豊かであっさりしています。
- リノール酸の含有量が少ないので、鮮度が長く保てます。
- 生産管理・履歴が明確なので、安心を訴求できます。

## 科学的データが証明するマーガレットポークのおいしさと品質

色合い	<ul style="list-style-type: none"> <li>●肉黄色度=低いほど色がよい 100%  95.2% </li> <li>●脂肪黄色度=低いほど色がよい 100%  74.8% </li> </ul>	肉の黄ばみが弱い(脂の質が良好)
脂の硬さ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●融点=高いほどべたつかない 100%  113.2% </li> </ul>	脂は硬く、ベタベタしない
食感	<ul style="list-style-type: none"> <li>●噛みきりの柔らかさ=低いほど柔らかい 100%  78.2% </li> </ul>	噛みきりやすく、柔らかい
旨味	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グルタミン酸=高いほどおいしい 100%  167.6% </li> <li>●肉甘味要素=高いほどおいしい 100%  219.6% </li> <li>●肉旨味要素=高いほどおいしい 100%  168.1% </li> </ul>	旨味・甘味成分が豊富である
脂肪酸	<ul style="list-style-type: none"> <li>●飽和脂肪=高いほど香り脂質がよい 100%  106.3% </li> <li>●リノール酸=低いほど劣化が少ない 100%  74.7% </li> </ul>	飽和脂肪酸が豊富で香りがよい 酸化、劣化の原因となるリノール酸が 少ない

■ 一般の豚肉 ■ マーガレットポーク

ジェネティックID(株)調べ

お問合せ先  
**マーガレットポーク研究会**  
 〒289-2505  
 千葉県旭市鎌数6354-3 千葉県食肉公社内  
 TEL:0479-62-1073  
 FAX:0479-63-8515



(生産者の皆さん)