

3. 畜産関係実証実験

鶏肉肉質比較実証試験

平成 26 年 9 月 18 日、日齢 31 日経過した鶏を兵庫県立但馬農業高校畜産課にて ZERO のちからを用い飼育実験及び食味試験を行った。

10羽ずつゲージにいれ、ZEROのちから 500 倍希釈した酵素水を飲用させ飼育した鶏と、通常飼育による鶏との比較試験である。

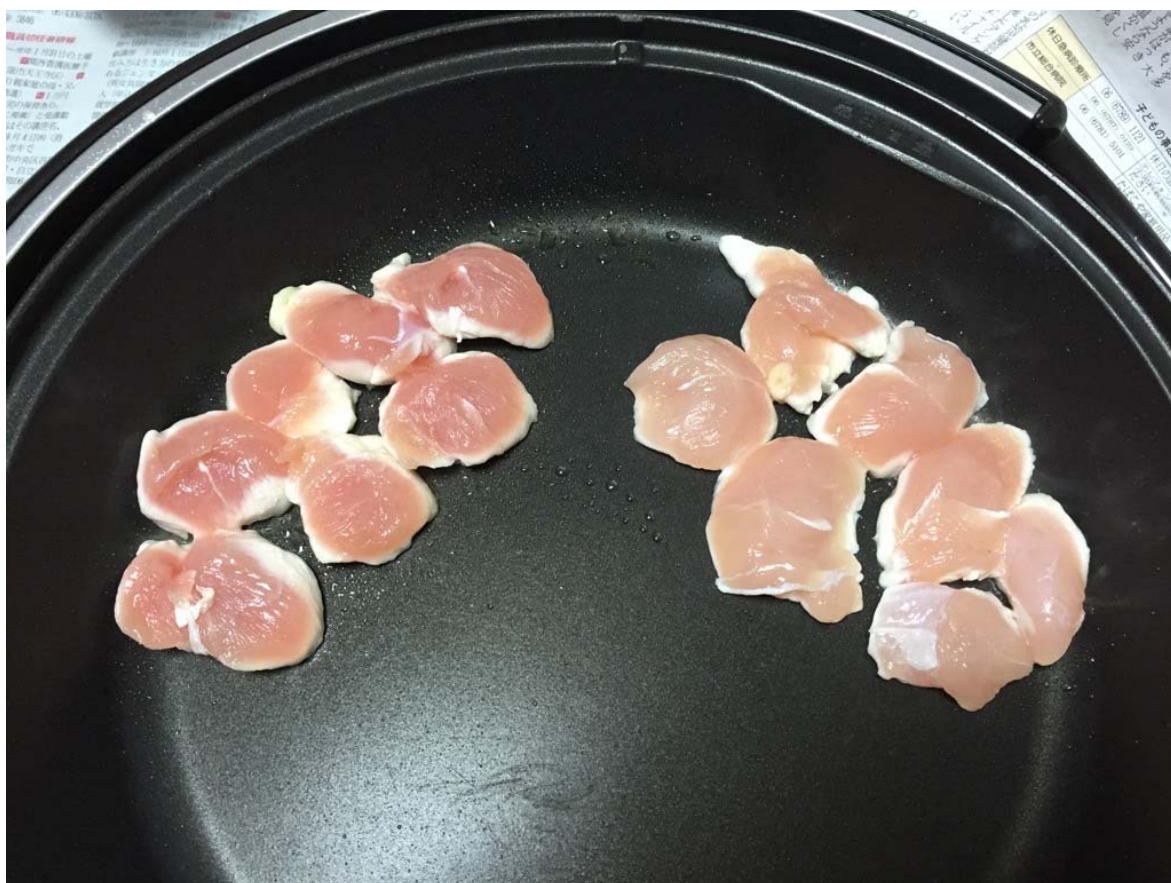
生態引取り日：平成 26 年 10 月 29 日 解体実施日：平成 26 年 10 月 30 日

※解体後冷凍庫に保管、2 週間後解凍した鶏肉肉質写真

■フライパン上部鶏肉：通常飼育の鶏肉肉質写真

フライパン左鶏肉：ZEROのちから 500 倍希釈水を飲用させた鶏肉 ササミ

フライパン右鶏肉：通常飼育した鶏肉

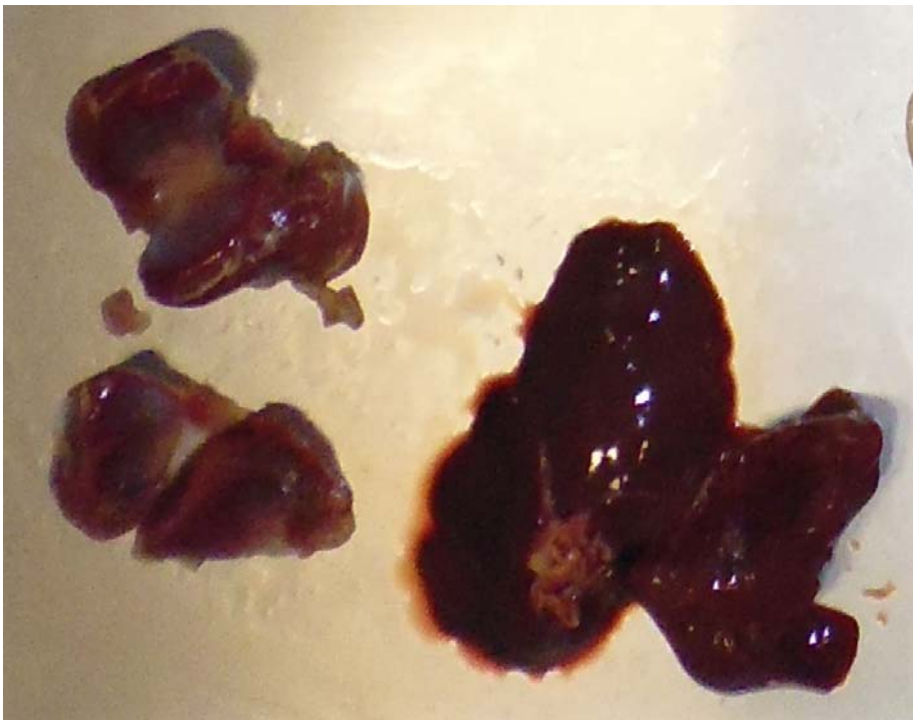


鶏肉内臓(レバーと砂ずり)状況写真

■ZEROのちから 500倍希釈水を飲用させた鶏肉(砂ずり、レバー)



■通常飼育された鶏肉 水道水飲用(砂ずり、レバー)



酵素水飲用した卵の写真

■中国（内モンゴル）



■日本



■日本

