

イサダエクス80

天然鯛のような
見て美しく
食べて美味しい
鯛が出来ました！



実地飼育試験記録



宇和島の13,000尾の小割りでモイストペレットに「イサダエクス80」を1%・3%・5%添加し、3ヶ月間投与しました。



1,200グラムの見て美しい鯛に成長しました。

調理した切り身の比較

イサダエクス80 5%添加

5%

皮を引いた身の赤い縞模様が鮮やかで、身に透明感がある。

ブランク（添加なし）

ブランク

5%添加のものと比較すると、身が白っぽい。

美味しさの秘密！！

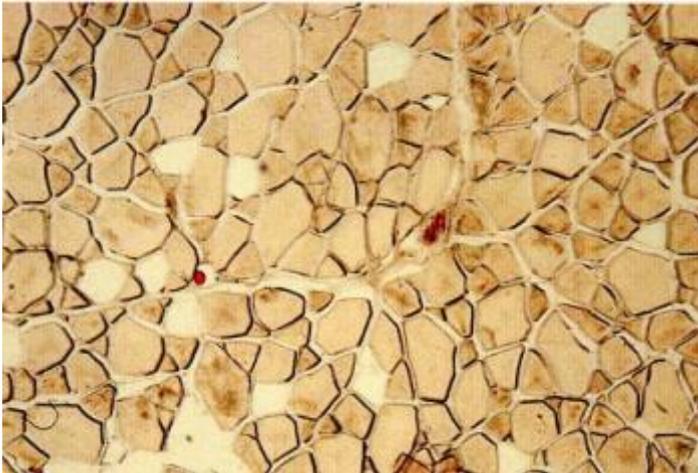
(真鯛の背部普通筋の脂肪染色像の比較)

(A) 天然真鯛 (平成16年7月16日) 豊後水道で漁獲



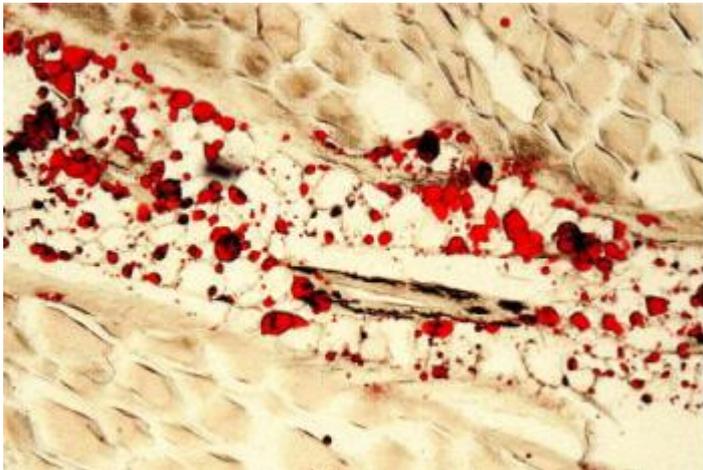
結合組織への脂肪の付着は少なく、筋細胞間の脂肪の蓄積は殆どみられない。

(B) 養殖真鯛 (イサダエキス80給餌テスト)



結合組織への脂肪の付着は少量であり、筋細胞間の脂肪も極めて少ない。

(C) 養殖真鯛 (ブランク)

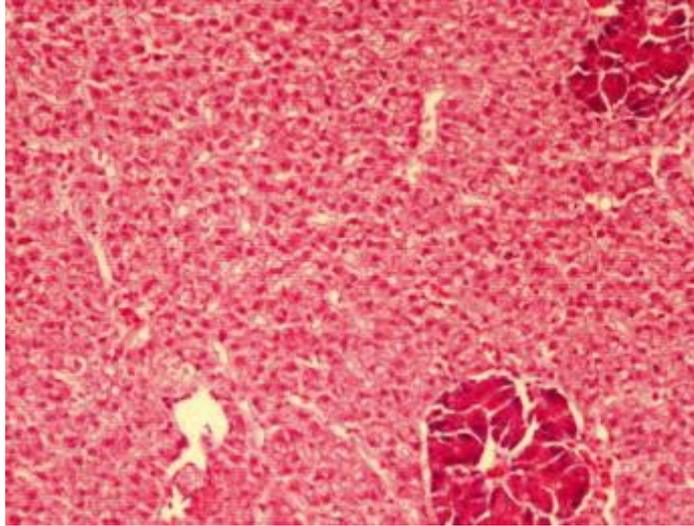


結合組織に大量の脂肪が付着しているのが見られる。筋細胞間にも脂肪の蓄積が見られる。

※脂肪は赤く染色される

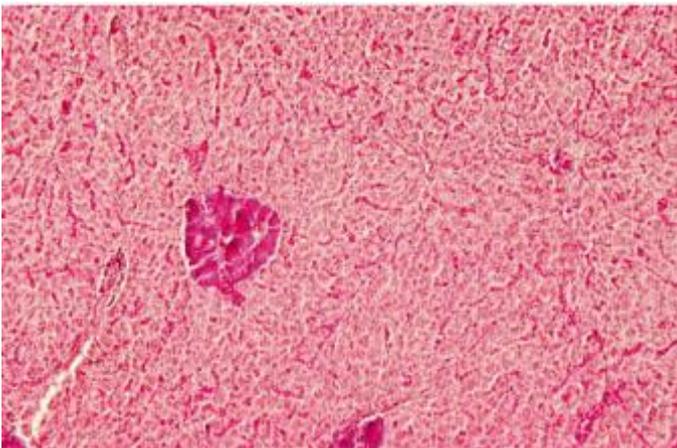
天然鯛との肝臓組織の比較

(A) 天然真鯛



実質細胞が充実している、肝臓機能が十分に働いている。

(B) 養殖真鯛
イサダエキス80 5%添加



上図 (A) の天然真鯛の肝臓組織と殆ど変わらない。
肝臓組織が十分に働いているから、天然真鯛に近い身質が得られたと思考される。

(C) 養殖真鯛
イサダエキス80 投与なし



肝臓に脂肪分が充満して、肝臓機能が十分に働いていないと思考される。