

돼지 품종별 등심육의 이화학적 특성비교

박범영, 조수현, 김진형, 유영모, 이종문, 정석근, 인영민, 김용곤
축산기술연구소 축산물이용과

돼지의 생산 시스템에 있어 성장과 도체 특성은 전반적으로 이윤에 기여한다. 오랜 기간 동안 돈육 산업에 있어서 경쟁적 이었던 것은 시장의 요구와 최적의 산육성, 도체특성 및 육질 특성을 조화시키는 것이었다. 하지만, 도체 구성과 육질에 관계되는 것들이 판박이 처럼 유전학적인 개선 프로그램 안에서 기록되어 있지 않은 것이 현실이다. 최고의 품종선택은 불가능하다고 알려져 있지만, 돈육 산업에 있어서 품종에 따른 성장률, 도체특성 및 육질 특성은 매우 중요한 자료가 된다. 교잡체계는 고정되어 있지 않고, 지역이나 번식업자에 따라 다르다. 그러나 비육돈 생산자의 성공여부는 목표에 적합한 돼지의 생산이 중요하며 이를 위해서는 품종별 도체특성 및 육질 특성의 자료 확보하는 것이 매우 중요하다. 따라서 본 연구에서는 우리나라 양돈업계에서 주로 비육돈 생산에 이용하는 순종 즉, 요크셔, 렌드레이스 및 듀록종에 대한 등심육의 이화학적특성을 구명하여 기초자료를 제공하고자 실시하였다.

실험에 공시한 품종과 조사두수는 각각 렌드레이스(LL) 13두, 요크셔(Y) 12두, 듀록(DD) 19두이며 조사시의 체중은 생체중 95~105kg 이었다. 시험결과 조리감량은 LL이 가장 높았으며, DD가 낮았고, 전단력은 YY종이 가장 높게 나타났다. 보수력은 YY종이 높았으며, pH는 LL종이 가장 낮아 PSE 발생율도 높았다. purge loss에 있어서도 LL이 높고, 명도(Hunter L값) 역시 가장 높은 값을 보였다. 지방의 경도는 LL종이 가장 낮았으며, DD종이 가장 높았다. 일반조성분에 있어서 조지방 함량은 DD종이 다른 품종들에 비하여 높았으며, 육색 특성(CIE Lab)에 있어서는 LL가 명도 60.33, 적색도 9.92, 황색도 9.74이었고, YY는 L, a, b 각각 55.98, 9.12 및 8.22 이었으며, DD는 각각 57.04, 9.79, 8.77로 조사되어 LL의 육색이 강 밝은 것으로 조사되었다.

비육돈 생산시 육질에 관련하여 이상에서 조사된 결과를 바탕으로 교잡체계결정에 활용할 수 있을 것으로 생각된다.