P - 102

한우 거세우의 육량등급과 육질등급을 결정하는 도체특성

문성실*, 황인호[1], 박구부[2], 주선태[2]
[2]경상대학교 식육과학연구실, *축산물등급판정소, [1]축산기술연구소

공시동물은 서울축협공판장에 출하된 한우 14,386두의 도체특성, 육량등급 그리고 육질등급의 결과를 1년(봄, 여름, 가을, 겨울)동안 수집하여 수행하였다. 육질등급은 축산물등급판정 기준에 의해 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도를 비교하여 평가되었고, 육량등급은 도체중량, 등심단면적, 등지방 두께를 이용하여 평가되었다. 체중이 증가함에 따라 근내지방도의 축적정도는 증가하였고($p<0.05$), 육색은 더 붉게 나타났으며($p<0.05$), 지방색은 희게 나타났고($p<0.05$), 육질등급은 우수한 것으로 나타났다($p<0.05$). 회귀분석 결과에서 육질등급은 근내지방도 점수와 가장 높은 관련성($R^2=0.88$)을 보였으며, 등지방 두께가 얇고, 등심단면적이 크며, 도체중이 적은 것이 육량등급에서 우수한 것으로 나타났다. 그리고 육량등급에 영향을 미치는 요인 중에서 등지방 두께가 가장 높은 관련성($R^2=-0.66$)을 보였다. 출하체중에 따른 도체특성의 비교에서 출하체중이 증가할수록 등지방 두께와 등심단면적은 직선적으로 증가하였으나, 근내지방도 점수는 약 570kg에서 최대에 도달하였으며, 570kg 이후에서의 증가는 거의 인정되지 않았다. 그리고 육질등급은 생체중 590kg까지 직선적으로 증가하였으나, 590kg 이후에는 육질등급의 증가가 거의 인정되지 않았다. 출하체중과 육량등급 사이에서의 관계는 곡선적으로 나타났는데, 출하체중이 약 510kg에서 가장 높은 육량등급을 보였지만, 510kg 이후에는 거의 직선적으로 감소하였다. 이러한 결과는 경제성과 관련한 출하체중이 생후 24개월 정도에서 육질등급을 고려할 경우 생체중이 570～590kg, 그리고 육량등급을 고려할 경우 생체중이 510kg에서 출하하는 것이 가장 경제적이라는 것을 제시한다.