

## 한우 도체의 일본식 도체등급 적용에 관한 연구

유영모\*, 안종남, 조수현, 채현석, 박범영, 김진형, 이종문, 김용곤, 박형기<sup>1</sup>  
<sup>\*</sup>축산기술연구소, <sup>1</sup>전북대학교

그 동안 한우의 거세와 도체 등급제가 실시에 따른 육질을 개선시키려는 노력이 활발히 이루어져 왔으며, 한우의 고급육 생산을 위하여 비육기간은 점점 길어지고 한우의 출하체중도 꾸준히 증가되어 왔다. 한우 육성우의 일본 수출에 이어 도체 및 부분육을 수출하기 위한 시도가 이루어지고 있어, 쇠고기 수입 자유화에 따른 우리한우의 내수기반 확립을 위해서는 수출경쟁력 제고를 위한 노력이 필요하다고 하겠다. 따라서 본 연구는 한우의 대일 수출에 역점을 두어 일본식 도체등급적용에 의한 일본식 등급에 의한 한우의 품질향상과 대일수출을 위한 기초자료를 얻기 위하여 수행하였다. 축산기술연구소 대관령 지소에서 생산된 한우 63두를 24개월~30개월까지 사육한 한우계세우를 축산기술연구소 시험도축장에서 시험 도축하여, 일본식 도체등급판정은 JMGA(1998)에 의거 제 6늑골과 제 7늑골 사이를 절개하여 측정하여 분석하였다. 평균 도체중은 467.9kg(도체율 64.88%)으로 나타났다. 육량등급 지수는 한국등급이 A등급이 36.5% B등급이 47.6% C등급이 16.9%로 나타났으며, 일본식 등급에서는 A등급이 61.9% B등급이 38.1%로 나타났다. 또한 육질등급에서는 한국식 도체등급에서 1+ 등급이 11.1%, 1등급이 49.2%, 2등급이 30.2%, 3등급이 9.5% 였으며, 일본식 도체등급판정결과 5등급은 출현되지않았으며, 4등급이 34.9%, 3등급이 58.7%, 2등급이 6.4%로 나타났다. 결론적으로 한우의 수출을 위해서는 최고등급인 육질 5등급육의 생산을 위한 사양방법이 개선이 필요하다