

인삼부산물 급여가 돈육의 혈액 및 지방산 조성에 미치는 영향

유영모*, 안종남, 채현석, 이종문, 박형기¹
*축산기술연구소, ¹전북대학교

기능성식품은 천연물로부터 추출·정제한 물질을 인위적으로 식품에 첨가하거나 또는 특수한 사양기법에 의하여 축산물에 함유되도록 조절한 식품으로서 기능성 식품을 섭취하게 되면 인체에 있어서 생체방어, 신체리듬조절, 노화방지, 질병의 예방과 회복 등 여러 가지 생체조절기능을 발현하는데 도움이 될 수 있을 것으로 알려져 있다. 따라서 인삼에 함유된 특수성분인 사포닌도 가축의 체조직에 잔류시킬 수 있으면 “인삼포크”로서 브랜드화가 가능할 것이다. 따라서, 브랜드화된 돈육을 생산하기 위하여는 인삼관련 부산물(인삼박, 인삼잎, 인삼박+인삼잎, 실삼)에 대한 최적 첨가수준과 급여기간에 따른 원료육과 제품의 이화학적 특성, 기호도 조사와 같은 연구가 필요하다. 또한 인삼은 우리 나라를 대표할 수 있는 약용식물로 외국산과의 차별화 전략으로 국제 경쟁력을 도모하는데도 필요할 것으로 인삼성분이 함유된 돼지고기의 브랜드화 된 돼지고기의 수출을 위하여, 본 시험은 인삼부산물 급여에 대한 처리로 비육돈(100~130kg) 12두에 인삼껍질을 급여사료의 2, 4, 6, 8%를 처리구에 따라 출하 전 10일, 20일, 30일, 40일간과 인삼잎과 인삼줄기를 추출한 액 5.5%를 40일간 급여하여 출하하여 ,도축시 7~10ml 정도의 혈액을 채혈하여 643g에서 20분간 원심분리하여 혈장을 수거하였으며, 등심시료를 채취하여 지방산조성을 분석하였다. 돼지 혈청의 총콜레스테롤 함량은 59.50~110.50mg/dl 수준으로 인삼부산물을 다량 단기간 급여구보다 소량 장기간 급여구에서 더 높은 경향을 보였다. 돈육의 지방산 조성은 인삼부산물을 급여한 구에서는 대조구에 비하여 포화지방산은 높은 반면 불포화지방산은 더 낮은 경향을 보였다. 결론적으로 국내산 축산물의 부가가치 향상 및 브랜드화를 위해서는 인삼함유 돼지고기 등 기능성이 추가된 축산물에 대한 특성 및 생리적 기능 등의 관련 연구가 지속적으로 이루어져야 하겠다.