

비육 전 · 후기 사료급여 방법이 돼지의 도체 특성 및 육질특성에 미치는 영향

권영규*, 김대영, 김영태, 한경수, 최양일, 김종원¹, 채현석², 이태형³

*충북대학교 축산학과, ¹연암축산원에대학, ²축산기술연구소, ³도드람양돈조합

본 연구는 출하전 비육 전 · 후기 사료급여 방법이 돼지의 도체특성 및 육질특성에 미치는 영향을 구명하고자 실시하였다. 본 실험에 사용된 공시돼지는 랜드레이스, 요크셔, 듀록 3원 교잡 암돼지 및 거세돼지 179두로 하였으며, 관행적인 방법으로 도축 후 냉도체에 대해 등급판정을 한 후, 등심근의 육질특성을 조사하였다. 도체특성에서는 등지방두께의 영향을 받아 비육전기군(비육전 · 후 전기간 비육전기사료로 일괄사양)에서 후기군(비육전기에는 비육전기사료, 비육후기에는 비육후기사료로 사양)보다 도체등급이 다소 높게 나타났지만, 도체중은 낮은 경향을 보였으며, 각 급여구별 성별에 따른 요인에서도 유사한 경향을 보였다. 일반성분에서는 비육전기군이 후기군에 비해 다소 높은 수분함량과 낮은 지방함량을 보인 반면, 다른 항목에서는 별다른 차이가 없었으며, 급여구별 성별에 따른 요인에서도 유사한 경향을 보였다. 급여구별 육질특성에서는 비육전기군에서 다소 낮은 전단력을 보인 반면, 다른 항목간에는 차이가 나타나지 않았다. 급여구별 육색변화에서는 별다른 차이가 없었던 반면, 급여구별 성별에 따른 요인에서는 거세돼지가 암돼지에 비해 명도 및 황색도가 증가하는 경향을 보였다. 급여구별 육질 주관판정(근내지방도, 조직감, 육색)에서는 비육후기군이 전기보다 높은 수치를 나타낸 반면, 급여구별 성별에 따른 요인에서는 일정한 경향을 보이지 않았다. 이상의 결과에서 비육 전 · 후 전기간 비육전기사료로 일괄사양하여 출하된 돼지에 비해 비육전기에는 비육전기사료로, 후기에는 비육후기사료로 사양하여 출하된 돼지의 경우 두꺼운 등지방두께와 무거운 도체중에 의해 도체등급은 다소 낮았으나, 등심근의 주관적 육질판정(근내지방도, 조직감, 육색)에서 우수하였으며, 그 외 다른 육질특성에서는 유의적인 차이가 나타나지 않았다.