

## 재래돼지육과 랜드레이스육의 저장기간에 따른 품질비교

주명규\*, 민병진, 김혜정, 강창기, 이성기  
강원대학교 동물자원과학대학 축산식품과학과

재래돼지육과 랜드레이스육의 저장기간에 따른 품질을 비교하기 위하여 본 연구를 실시하였다. 축협사료를 급여한 재래돼지 75 kg, 240일령의 암돈 4두와 랜드레이스 105 kg, 210일령의 거세돈 2두를 도축후 냉장실( $2\pm 2^{\circ}\text{C}$ )에서 24시간 냉각한 후 등심, 후지 부분을 정형하여 육질분석을 위한 공시재료로 이용하여,  $4^{\circ}\text{C}$ 의 쇼케이스 진열장에서 저장 0, 3, 5, 7, 9일 저장하면서 돈육의 품질을 비교하였다. 저장기간에 따른 pH와 보수력은 등심과 후지 모두 재래돼지육이 랜드레이스육보다 유의적으로 낮은 pH값을 나타내었다( $p < 0.05$ ). Color에서는 밝기를 나타내는 L\*값은 등심과 후지 모두 재래돼지육이 랜드레이스육보다 유의적으로 더 낮은 값을 나타내었고, 적색도를 나타내는 a\*값은 등심과 후지에서 재래돼지육이 랜드레이스육보다 유의적으로 높은 값을 나타내었다( $p < 0.05$ ). TBARS값은 등심, 후지 모두 재래돼지육이 랜드레이스육보다 유의적으로 높았다( $p < 0.05$ ). 그러므로 재래돼지육이 랜드레이스육보다 색깔이 검붉고 저장 중 지방산화가 촉진되는 것으로 나타났다.