

## 돼지의 품종 및 성별에 따른 육질특성에 관한 연구

김천제, 정영철<sup>1</sup>, 박홍양, 최도영<sup>2</sup>, 이의수<sup>2</sup>, 이찬호<sup>2</sup>, 송민석<sup>2</sup>  
 건국대학교 동물자원연구센터, <sup>1</sup>정P&C연구소, <sup>2</sup>건국대학교 축산가공학과

Landrace, Large Yorkshire, Duroc, F1(Landrace × Large Yorkshire)과 비육돈(Duroc×Landrace×Large Yorkshire) 230두를 이용하여 품종에 따른 육질특성을 분석하였다. 도축24시간후 측정된 최종pH는 Duroc품종이 평균 5.84로 다른 품종에 비하여 높은 pH를 보였으며, 성별에 따른 차이도 Duroc에서만 나타났는데 수돼지의 pH가 암돼지보다 높게 나타났다. 72시간 냉장저장후 측정된 저장감량은 Landrace와 F1이 가장 높았고, Duroc품종에서 가장 적은 것으로 나타났다. 또한 성별에 따른 차이는 Duroc에서만 나타났으며, 암돼지가 수돼지보다 감량이 많았다. 가열감량에 있어서는 Landrace품종이 35.21 %로 가장 감량이 많았고, 나머지 품종간에는 차이가 없었으며, 성별에 따른 차이는 없었다. 전단력가의 경우는 비육돈과 Duroc품종에서 낮은 전단력가를 보여 연도가 우수한 것으로 나타났으며, 반면에 F1과 Large Yorkshire품종에서 상대적으로 높은 전단력가를 보였다. Colorimeter로 측정된 육색에 있어서 L-값은 Landrace와 F1에서 높게 나타났으며( $p<0.05$ ), 암수 성별차이는 듀록에서만 나타났다. a-값은 Landrace가 가장 낮았으며, b-값은 Landrace와 비육돈에서 높게 나타났다( $p<0.05$ ). NPPC 기준에 의해 평가된 근내지방도는 Duroc품종이 가장 우수하였고, 다음으로 비육돈이 근내지방도가 좋은 것으로 나타났으며, Landrace, Large Yorkshire 와 F1은 Duroc의 절반수준의 근내지방도를 나타내었다. 그러나 성별에 따른 근내지방도는 차이가 없는 것으로 나타났다.