

수입 비육우의 도체등급특성에 관한 연구

박범영*, 조수현, 유영모, 김진형, 황인호, 이왕식, 안종남, 이종문

*축산기술연구소

국내 쇠고기시장은 WTO협정에 의하여 2001년 완전 개방되고, 국내에서 6개월 이상 사육한 경우에 한하여 국산육우로 표시하여 유통할수 있도록 되었다. 현재 2001년 5월경 수입생우가 국내에 도입되어 국내에 사육되어 국내시장에 출하되었다. 따라서 본 연구에서는 이러한 실정에서 도입된 생우를 국내에서 6개월이상 비육한 후 도체등급 요인을 분석하여 수입생우의 국내 비육에 대한 기초자료를 확보하고자 수행하였다. 공시재료는 수입육우 4품종(헤어포드, 앵거스, 머레이 그레이, 교잡종) 각각 10두, 총 40두를 동일한 사육조건에서 생후 24개월령 전후 (생체중 700kg 내외)로 비육하여 서울축공 및 부천 축공에 출하 도축하고, 24시간 냉장시킨 후 육질등급요인(근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도) 및 육량등급요인(도체중, 등지방두께, 배최장근단면적)에 대하여 등급 판정사가 판정하였다. 시험 성적은 SAS(1996) 프로그램을 이용하여 빈도분석 및 Duncan의 다중검정으로 각 요인간의 유의성을 비교 분석하였다. 도입우 품종별 도체등급을 조사한 결과 출하체중은 헤어포드종이 720.9kg으로 가장 높게 나타났으며, 머레이 그레이종이 643.7kg으로 가장 낮게 나타났다. 도체율은 헤어포드종이 59.6%로 다른 품종에 비하여 유의적으로 낮게 나타났다($P<0.05$). 등지방 두께는 헤어포드종이 13.7mm로 가장 얇았으며, 앵거스, 머레이 그레이, 교잡종은 각각 18.20, 18.90, 17.30mm로 나타났다($P<0.05$). 배최장근 단면적에서는 품종간 유의적인 차이가 나타나지 않았다($P>0.05$). 육량지수는 헤어포드종이 64.63으로 가장 높았고, 머레이 그레이종이 62.43으로 가장 낮았다($P<0.05$). 육색은 다른 품종들에 비하여 헤어포드종이 낮았으며, 지방색은 앵거스종이 가장 높았다($P<0.05$). 성숙도는 다른 품종들에 비하여 앵거스종이 가장 낮았으며 ($P<0.05$), 근내지방도, 조직감은 품종간의 차이는 나타나지 않았다($P>0.05$). 근내지방도 등급 출현율은 앵거스종이 근내지방도 1⁺⁺등급 이상이 50%를 차지하여 가장 높게 나타났으며, 헤어포드종은 전 두수가 1⁺⁺등급 미만으로 나타났다. 육량, 육질등급 출현율은 헤어포드종의 경우 육량 B등급 30%, C등급 70%, 육질 등급은 모두 3등급으로 나타났다. 앵거스종은 모두 육량 C등급이었으나, 육질 등급은 2등급 20%, 3등급 80%로 나타났다. 머레이 그레이종은 육량 B등급 10%, C등급 90%이었으며, 육질 2등급 10%, 3등급 90%로 나타났다. 교잡종의 경우 육량 C등급 100%이었으며, 육질등급 또한 100% 3등급이었다.