

비육돈 사료조성 변화가 돈육의 이화학적 특성에 미치는 영향

이제룡*, 서중태, 광석준, 정재두, 하영주, 이진우, 이정일, 이중동

*경상남도 첨단양돈연구소, ¹부경양돈농협

본 연구는 비육돈 사료조성 변화가 돈육의 이화학적 특성에 미치는 영향을 조사하기 위하여 평균체중 60 kg 전후 3원교잡종 (Landrace × Yorkshire × Duroc) 비육돈 240두를 3처리에 처리당 4반복, 반복당 20마리씩 완전임의 배치하여 시험사료로 66일간 사양실험 하였다. 도체중은 T1 및 T2처리구가 대조구에 비해 유의적으로 증가하였으며($P < 0.05$), 등지방두께와 도체등급은 현저한 차이를 보이지 않았다. pH_u는 T2처리구가 대조구와 T1처리구에 비해 높았고, 가열감량은 현저하게 낮았다($P < 0.05$). 육즙감량, 경도, 주관적인 육색 측정치인 NPPC, 명도와 적색도는 대조구와 T1 및 T2처리구간에 차이를 보이지 않았지만 황색도는 T2처리구가 대조구와 T1처리구에 비해 현저하게 낮았다($P < 0.05$).

이상의 결과로 볼 때 T2처리구가 도체중과 pH_u가 높은 반면 가열감량은 낮은 것으로 나타났다.

Key Words : pH_u, Cooking loss, Color, NPPC