

품종과 성별에 따른 돼지의 육질특성

이순진*, 한경수, 김영태, 최양일, 김종원¹, 이영창², 채현석²

*충북대학교 축산학과, ¹연암축산원에대학, ²축산기술연구소

소비자가 요구하는 고품질의 돈육 생산시 고려해야 할 요인중 품종은 육질에 영향을 미치는 가장 중요한 요인중의 하나이다. 현재 국내에서의 품종간 교배는 요크셔×렌드레이스종에서 나온 F₁ 모돈과 듀록 혹은 햄프셔종의 수컷을 교배한 삼원교잡종이 가장 많이 이용되고 있다. 그러나 국내에서 사육되는 순종들의 육질특성에 대한 자세한 연구결과들이 충분하지 못한 것으로 판단되어 본 연구에서는 고품질 돈육을 생산하기 위한 기초자료를 제공하기 위해 4개 종돈장에서 사육되고 있는 순종 듀록, 렌드레이스, 요크셔 126두를 공시돼지로 선발, 사육 후 도축하여 품종과 성별에 따른 돼지의 육질 특성을 조사하였다.

품종간 육질특성에서 암돼지의 경우 등심근내 지방함량은 요크셔, 듀록, 렌드레이스 순으로 낮았으며, pH는 듀록과 렌드레이스는 유사하였으나, 요크셔에서 가장 낮은 경향이였다. 육즙손실과 가열감량은 렌드레이스에서 가장 높았으며, 듀록과 요크셔에서는 낮았다. 전단력은 요크셔에서 높았으나, 듀록과 렌드레이스는 낮은 경향이였다. 육색에서 적색도는 렌드레이스, 요크셔, 듀록의 순으로 낮아졌으며, 백색도는 렌드레이스, 듀록, 요크셔의 순으로 낮아졌다. 수돼지의 경우 등심근내 지방함량은 듀록, 요크셔, 렌드레이스 순으로 낮았으며, pH는 듀록에서 높았으나, 렌드레이스와 요크셔는 낮은 경향이였다. 육즙손실은 렌드레이스에서 높았고, 가열감량은 듀록에서 높은 경향을 나타냈다. 전단력은 듀록에서 높았으나, 요크셔와 렌드레이스는 낮은 경향이였다. 육색에서 백색도와 적색도는 렌드레이스에서 가장 높았으며, 요크셔, 듀록의 순으로 낮아졌다. 이상의 결과에서 듀록은 등심근내 지방함량과 pH가 높았고, 육즙손실과 가열감량이 낮았으며, 육색에서 백색도와 적색도가 낮은 경향을 나타냈다. 반면에 렌드레이스는 등심근내 지방함량과 pH가 낮았고, 육즙손실과 가열감량이 높았으며, 육색에서 백색도와 적색도가 높은 경향을 나타냈다.