

3월 교잡비육돈 생산단계별 육질 특성

김진형*, 박범영, 조수현, 유영모, 이종문, 김학균, 박구부¹, 김경남
*농촌진흥청 축산기술연구소, 경상대학교 축산과학부¹

국내 양돈산업의 지속적인 성장을 위해서는 돈육 수출로 부가가치를 창출하고, 품질을 고급화하여 소비자의 기호를 만족시켜 소비를 확대해 나가야 하지만, 현재 국내산 돈육의 품질은 수출중단과 육량위주의 생산으로 상당히 떨어지는 수준이다. 따라서 고품질 돈육 생산에 필요한 기초자료를 제시하고자 비육돈 생산단계에 따라 랜드레이스 81두, 요크셔 123두 및 듀록 100두와 랜드레이스 × 요크셔 (F1) 62두, 랜드레이스 × 요크셔 × 듀록(비육돈) 120두를 공시하여 육질 특성을 조사하였다. 일반조성분 중 수분은 요크셔종과 F1종이 다른 순종 및 비육돈 보다 높았고($p < 0.05$), 조단백질은 F1종이 다른 순종 및 비육돈 보다 높은 반면 듀록종이 가장 낮았다($p < 0.05$). 조지방은 비육돈과 듀록종이 다른 순종 및 F1종 보다 높은 함량을 보였다($p < 0.05$). 물리적 특성 중 전단력가는 비육돈이 랜드레이스 비하여 연한 것으로 나타났고($p < 0.05$), 보수성은 비육돈이 다른 순종 및 F1종에 비하여 높게 나타났다($p < 0.05$). 가열감량은 F1종이 가장 높았고 비육돈이 가장 낮았다($p < 0.05$). Purge loss는 듀록종이 원종, F1종 및 비육돈 보다 낮은 반면에 랜드레이스종이 가장 높았으며($p < 0.05$), 지방 경도는 듀록종이 가장 단단하였다. 관능평가 중 다즙성과 연도에서는 듀록종과 비육돈이 원종 및 F1종 보다 높았고($p < 0.05$), 향미는 비육돈이 높은 평가를 받았다. 육색 중 L값은 랜드레이스종이 다른 순종, F1종 및 비육돈 보다 높고, 듀록종과 비육돈이 낮았다. a값은 F1종과 랜드레이스종이 다른 순종 및 비육돈에 비하여 높았으며, b값은 랜드레이스종이 가장 높은 반면, 듀록종이 가장 낮았다. pH_{1h}은 비육돈이 다른 순종 및 F1종에 비하여 높은 반면 pH_{24h}에서는 듀록종이 원종, F1종 및 비육돈 보다 높게 나타났다($p < 0.05$). 이상의 결과를 종합하면 돈육의 품질향상은 근내지방도 함량에 따라 좌우되며 비육돈 생산단계별로 생산된 비육돈이 종료용돈인 듀록의 영향으로 육질의 향상을 이룰 수 있을 것으로 사료된다.