

재래돼지 혈통 잇는 「우리흑돈」 개발



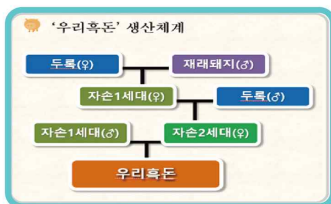
연구배경

- 맛 중심 소비시장 변화 대응 재래돼지 활용 새로운 품종 개발
- 맛이 뛰어나면서도 합리적인 생산성을 갖춘 한국형 흑돼지 시장 창출



성과내용

- 재래돼지와 두록의 장점을 극대화한 '우리흑돈' 개발('08~'15)
 - 재래돼지와 두록종 간 교차교배를 통해 재래돼지 혈액비율 고정(37.5%)
 - 흑모색 유전자마커(MC1R) 적용으로 흑모색 발현율 100%
 - 재래돼지의 육질특성은 보유하면서, 낮은 생산성은 보완
 - 근내지방, 육색 및 식감이 우수하며, 관능평가 결과 높은 점수 획득
 - 출하체중 도달일령 : (재래돼지) 230일령(80kg) → (우리흑돈) 183일령(110kg)
 - 산자수(새끼수) : (재래돼지) 6~8두 → (우리흑돈) 9~10두
 - '우리흑돈' 상표(45-2015-003898) 및 특허(10-1757619) 등록
- 우리흑돈 거점 농가 육성 및 지역 특산품 브랜드화 구축 추진
 - 전국 3개소 거점농장 육성 : 수도권(김포), 경북(경산), 경남(함양)
 - 지역 지자체 연계 지역 브랜드 육성 : 김천 지례흑돼지
 - 분양 두수 : ('15) 5두 → ('16) 59 → ('17) 104 → ('18.11.) 72



「우리흑돈」 생산체계



「우리흑돈」 모돈



「우리흑돈」 웅돈



파급효과

- 맛이 뛰어난 유색품종 돈육시장(이베리코, 버크셔 등) 확대에 적극 대응
- 전국단위 돈육 유통망을 보유한 생산자단체 또는 계열업체를 통한 브랜드 돈육 생산으로 우리흑돈 산업화 촉진 예정(2019~)