

한우농가 경쟁력 강화 고급육 및 생산성 향상 기술개발



연구배경

- (정책적 측면) 수입육 증가로 한우고기 소비 감소 및 자급률 하락 ※목표치 ('22. 42.6%)
- 자급률 : ('14) 48.2% → ('16) 38.9% → ('17) 41.0% → ('18p) 36.0%
- (경제적 측면) 고급육 중심 생산체계로 사육기간 연장에 의한 생산비 증가
- (사회적 측면) 건강 등 새로운 트렌드에 맞는 한우고기 소비기반 마련
- (과학기술 측면) 4차 산업혁명 시대 유전정보 빅데이터를 활용한 정밀사양 접목
한우 고급육의 생산성 향상 기술개발이 필요함



연구내용

- (기존) 개체능력을 고려하지 않은 일반사양 → (개선) 유전체 기반 개체 맞춤형 정밀사양
- (고급육생산증대) 육질 1+ 이상 출현 17.5% ↑ (62만원/두), 육량 A 출현 5.2% ↑ (30만원/두) 개선
- (기존) 지나친 육질위주 사양으로 육량감소 → (개선) 고급육에 육량을 보완하는 사료개발
- (원천기술확보) 감자의 알칼로이드 성분을 사료화 한 원천기술 확보(특허 등록 3)
- (기존) 근육내 지방함량 → (개선) 섬세지방 추가(지방의 입자크기, 분포 등)
- (지수개발) 영상분석 알고리즘 이용 근내지방 섬세도 지수 및 이미지 분석 인공지능 개발



빅데이터 활용 정밀사양 기술 개발



한우 육량강화 기능성 사료개발



한국형 근내지방 섬세도 지수 개발



파급효과

- (유전체맞춤정밀사양) 개체유전정보 기반 거세한우 정밀사양 시스템 개발·실용화
- (친환경사료개발) 한우 육량향상을 위한 알칼로이드계열 천연 사료첨가물 개발·실용화
- (정책지원) 소 도체등급 보완정책 대응 한국형 거세한우 근내지방 섬세도 지표설정