

전 부위를 구입먹을 수 있는 토종 흑돼지 「난축맛돈」 개발로 농가·소비자 모두 만족

제주도 **난지축산연구소**에서 만든 **맛있는 토종 흑돈**

■ 세계 최초, 분자유전육종 기술을 활용한 토종 흑돼지 「난축맛돈」 개발

신
품
종

- ▶ 제주 농가가 선호하는 '흑모색'을 발현하는 흑돼지 신제품 생산 기술 개발
 - * 특허(삼극특허) : 돼지의 육질 형질 판단용 유전자마커 5개국 : 미국, 유럽, 일본, 캐나다, 중국
- ▶ 한국인의 토종 흑돼지 선호도를 반영한 '육질'과 일반돼지 수준의 '생산성' 보유
 - * 근내지방 함량(10.9%)은 일반돼지보다 3배 이상 높고, 사육기간(180일)·새끼 출산수(11.6두)는 유사

■ 제주 고유의 유전자원인 토종 흑돼지를 활용한 난축맛돈 「산업화 기반」 확대

산
업
화

- ▶ 제주 흑돼지 사육농가의 난축맛돈 '전용 사육농가' 전향 및 종돈 보급·기술 지원
 - * 난축맛돈 전용 사육농가 증가(누계) : ('20) 3개소 → ('22) 8 → ('24) 12
 - * 종돈 보급 : ('22) 131두 → ('23) 151 → ('24) 180(※ 난축맛돈 종돈 1두의 경제적 가치 = 일반돼지 600두)
 - * 기술지원 : 난축맛돈연구회를 통한 사료 급여방법, 번식기술, 축사 관리방법 등 교육(1회/월)
- ▶ 난축맛돈 유통 및 소비 확대를 위한 '판매라인' 구축 및 '소비식당' 육성
 - * 구이용 부위 온·오프라인 판매 : (온라인) 네이버,마켓컬리 / (오프라인) 제주드림포크, 현대백화점(서울)
 - * 난축맛돈 소비식당 증가(누계) : ('20) 12개소 → ('22) 24 → ('24) 40(※ 1일 평균 1,000여명 방문)



<난축맛돈 신제품>



<구이용 부위(돈마호크)>



<네이버 쇼핑 판매>



<소비식당>