

캡슐 아미노산 사료로 고급 한우고기 생산

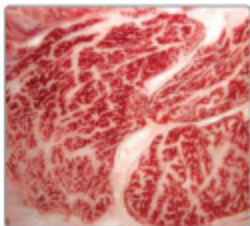
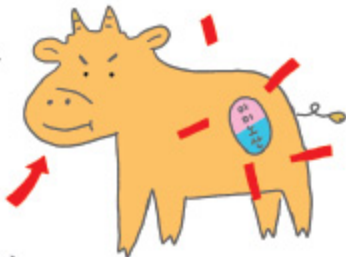
- 과제명 : 아미노산 강화 반추위 보호사료 이용 한우 품질 고급화
- 담당 : 한우시험장 권은기 033-330-0612

장까지 내려가는 ‘캡슐 아미노산’

소가 배합사료를 먹으면, 배합사료에 들어 있는 단백질을 대부분 위에서 분해한다. 그런데 단백질을 구성하는 아미노산 중 일부는 위에서 분해되지 않고 장까지 내려가야 소의 육질이 좋아진다.

우리 원에서는 아미노산 중 메치오닌이나 라이신을 반추위에서 소화되지 않게 보호하여 소장까지 내려가게 함으로써 고급육을 생산할 수 있는 기술을 확보했다.

아미노산을 캡슐에 씌워 먹이는 방법으로, 이 사료를 먹인 농가들은 육질등급 판정에서 높은 점수를 받고 있다. 1+등급 이상이 2배나 증가한 것으로 나타났는데 농가소득으로 보자면 한 마리당 40만 원 정도 더 받을 수 있게 된 것이다. 우리 원은 이 기술의 해외수출도 계획하고 있다.



캡슐 아미노산 사료를 먹인 소는 육질등급 판정에서 높은 점수를 받고 있다.