

맛있는 돼지 등심을 많이 먹게 된다

- 과제명 : 한국형 씨돼지 '축진듀록' 개발, 보급 확대
- 담당 : 양돈과 조규호 041-580-3447

한국형 씨돼지 '축진듀록' 1+ 등급 출현율 4배

우리가 먹는 돼지고기는 삼원교잡종, 즉 3개의 종자가 섞인 것이다. 맛있는 돼지고기를 얻기 위한 교잡종이다. 이때 어미돼지만큼 씨돼지도 중요하다.

우리 원이 10년간의 계통조성 연구를 통해 자체 개발한 씨돼지인 '축진듀록'의 새끼를 일반 농장에서 사육한 결과 1+ 육질등급이 38%로 일반 비육돈 8.9%보다 4배나 많이 나왔다. 특히 등심에 상강이 잘 되어 삼겹살을 대체할 수 있을 것으로 주목하고 있다.



축진듀록을 씨돼지로 이용할 경우 농가에서 추가 소득을 낼 수 있으며 차별화된 돼지고기 생산으로 국제경쟁력도 끌어올릴 수 있다.

'축진듀록'을 씨돼지로 이용할 경우 농가에서 한 마리당 10,000원 정도의 추가 소득을 낼 수 있으며 차별화된 돼지고기 생산으로 국제경쟁력도 끌어올릴 수 있을 것으로 전망하고 있다. 또 외국의 씨돼지를 도입하기보다는 국내에 맞는 우수한 씨돼지의 확보했다는 것에도 큰 의미가 있다.