

05 achievements

흑돼지 신품종 '난축맛돈' 개발 및 산업화

2014년도 국가연구개발 우수성과 100선 선정

토종 흑돼지 보존을 넘어
산업적 활용으로

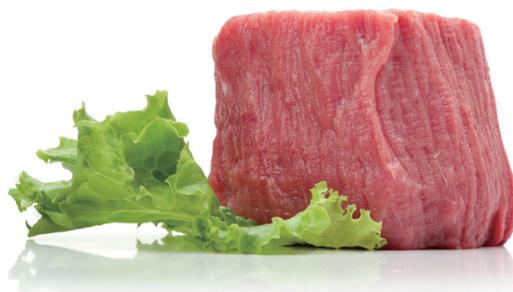


:: 연구요약

세계 최초로 돼지고기 맛 관련 육질과 흑모색을 결정하는 핵심유전자를 분자유종방법으로 고정해 흑돼지 신품종 난축맛돈을 개발하였다.

난축맛돈은 근내지방 함량이 일반돼지의 3~4배로 전체 부위를 구이용으로 활용 가능하다.

난지축산연구소 조인철
064)754-5710 choic4753@korea.kr



:: 추진배경

국내 양돈산업에서 종돈은 수입 의존도가 높다.

최근 나고야 의정서 체결에 의한 로열티 지불문제가 예상됨에 따라 우리나라의 식문화에 맞는 구이용 신제품 돼지 개발이 필요하였다.

○ 종돈 수입두수 : ('11) 15,729두 → ('12) 11,043
→ ('13) 1,959

:: 연구성과

흑돼지 신제품 '난축맛돈' 품종 개발

'난축맛돈'은 첨단 분자유전·육종학 기법을 활용하여 육질형질과 흑모색을 조절하는 핵심유전자를 교배방법을 통해 고정한 세계 최초의 흑돼지 품종이다. 육색은 소비자가 선호하는, 쇠고기와 돼지고기 중간 수준의 붉은색을 띄고 있다. 근내지방 함량이 매우 높아 전체부위가 구이용으로 가능하여 우리나라 식문화에 가장 적합한 품종이다.

일반 돼지, 일반 흑돼지 및 난축맛돈 3품종에 대한 소비자 기호도 평가에서 향미, 연도, 다즙성 및 기호성

모든 항목에서 '난축맛돈' 이 가장 우수한 것으로 평가되었다. '난축맛돈' 은 국내 최초로 돼지 생축 자체를 특허등록 하였다(2014).

○ 난축맛돈의 특징

- 육색(적색도) : 12.35(일반돼지 6.5)
- 근내지방함량 : 10.5%(일반돼지 3%)
- 저지방부위 지방침착 강화로 전체부위를 구이용으로 활용 가능

:: 활용방향 및 기대효과

종자자립 기반 마련으로 로열티 지불문제 해소

우리나라 구이문화에 적합한 '난축맛돈' 품종 개발로 수입 종돈 대체 사육효과와 로열티 지불문제가 다소 해소될 것으로 기대된다. 또한 고기맛과 육질이 우수한 '난축맛돈' 을 브랜드화하여 소비자의 신뢰를 향상시키고, 국내산 돼지고기 소비확대로 농가의 소득 향상에 크게 기여할 것으로 예측된다.

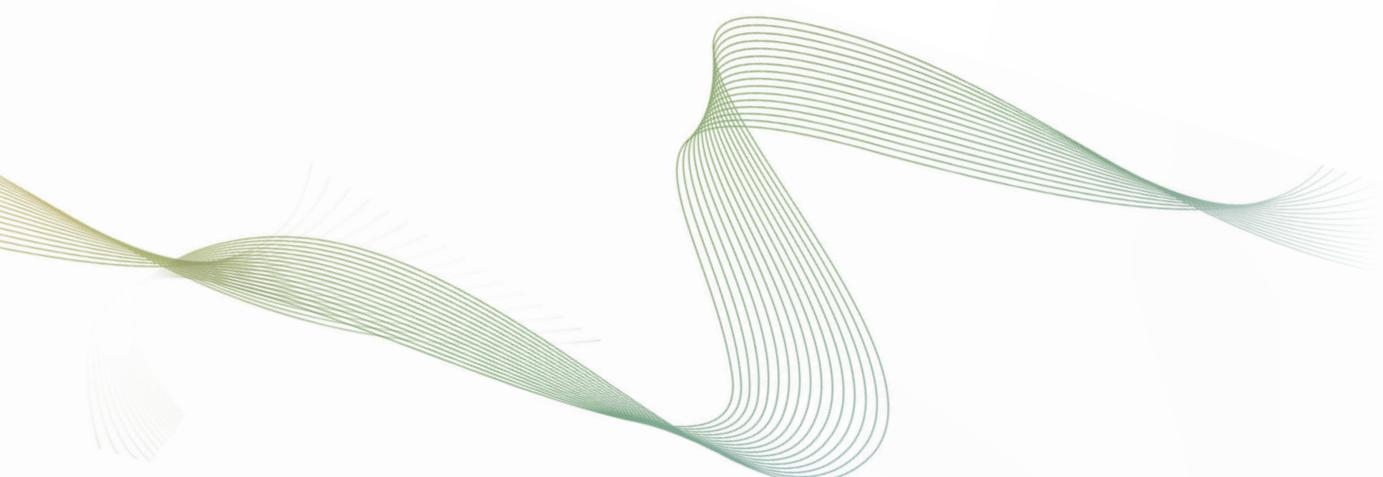
○ 기술가치평가 : 7,851억원(농업기술실용화재단)

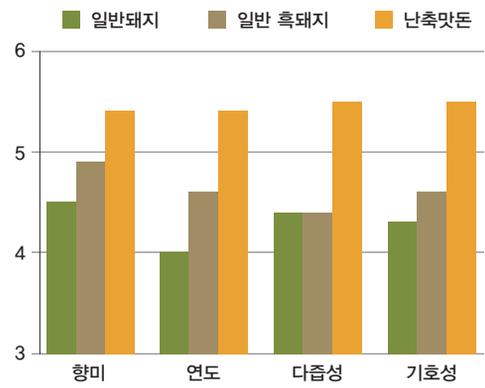
Image



01 난축맛돈
생산자돈 포유

02 난축맛돈의
등심





03 난축맛돈의 후지(홍두깨살)

04 소비자 맛 평가

