



■ 웅취란?

웅취란 수태지의 지방 또는 살코기를 가열·조리할 때 발생하는 불쾌한 냄새로, 고환에서 생성되는 스테로이드 호르몬인 안드로스테논(androstenone)과 트립토판 대사산물인 스카톨(skatole)이 지방조직에 축적되면서 나타난다.

■ 거세 목적·효과

거세는 웅취 제거를 통해 돼지고기 품질과 도체등급을 향상시키고, 공격적 행동을 감소시켜 사양 관리를 용이하게 하기 위해 실시하며, 일반적으로 생후 3~7일령의 자돈을 대상으로 수행한다. 그러나 거세의 단점은 등지방두께가 두꺼워지고 사료요구율이 높아진다.

〈 거세가 돼지의 생산성에 미치는 효과(5~110kg) 〉

구분	수태지	거세돈
일당증체량(kg)	0.71	0.70
사료 섭취량(kg/일)	1.88	1.98
사료요구율	2.68	2.85
등지방두께(cm)	1.66	2.19

자료출처 : 축산원, 2007

■ 거세장면



거세장면 1

거세장면 2

거세장면 3

거세장면 4