

08**물돼지고기(PSE) 발생을 방지하기 위한 사양관리 방법은?****■ 물돼지고기(PSE)란?**

물돼지고기(PSE : Pale Soft Exudative)란 고기의 색깔이 창백하고, 품질은 탄력 없이 흐물흐물하며, 고기 내 수분이 잘 빠져나오는 고기를 말합니다.

■ PSE육 발생 원인

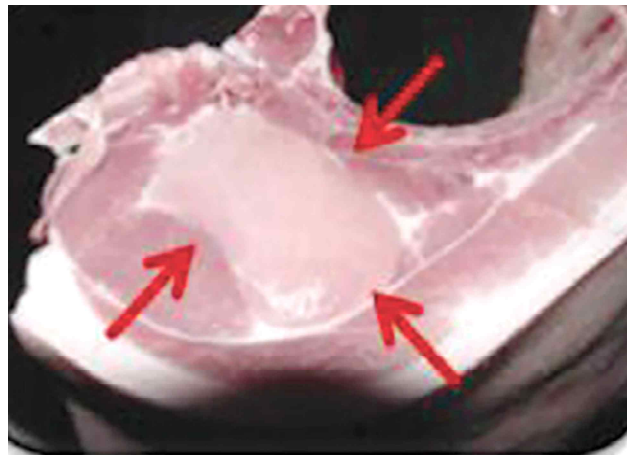
PSE육의 주된 원인은 도축 전 급성 스트레스이며, 이로 인해 도축 후 근육 내 해당작용이 급속히 진행되어 젖산이 빠르게 축적되고 pH가 급격히 저하됩니다. 이 과정이 도체 온도가 높은 상태에서 발생하면 근육 단백질 변성이 촉진되어 PSE육이 형성됩니다.

■ PSE육 발생 방지를 위한 사양관리

도축장 출하 전 12시간 절식하고 물은 충분히 공급하며, 상처 및 이동 시에는 조용하고 완만한 방법으로 돼지를 유도하고 전기충격기 사용을 피해야 합니다. 또한 수송 시 적정 두수를 상차하고, 고온기에는 이른 아침 도축장 출하 또는 차광막 설치와 충분한 환기 및 살수를 통해 스트레스를 최소화해야 합니다.



정상육



물돼지고기(PSE)