농촌진흥청	보도자료	APEC 2025 KOREA

보도 시점	2025. 9. 30.(화) 11:00 10. 1.(수) 조간	배포	2025. 9. 30.(화) 09:00

한돈데이와 추석이 만났다…우리 돼지고기 재조명

- 한국형 흑돼지 '우리흑돈', 과학으로 입증된 맛과 영양
- 대형마트 입점으로 소비자와 첫 만남, 유통 확대 추진
- 추석 명절 밥상, 온 세대가 함께 즐기는 건강한 한돈

올해는 추석을 앞두고 '한돈데이(10월 1일)'가 함께 찾아온다. '1001' 숫자 배열이 돼지 코 모양을 닮았다고 해서 붙여진 이름으로, 한돈 산업을 기념하는 날이다.

농촌진흥청(청장 이승돈)은 한돈데이와 명절을 맞아 우리 돼지고기의 우수성과 가치를 알리고, 국민과 한돈 농가가 함께하는 풍요로운 밥상을 강조하고자 한국형 흑돼지 '우리흑돈'을 재조명했다.

국내 양돈산업은 이미 우리 농업의 핵심이다. 농림축산식품부 통계에 따르면 2024년 농업생산액 기준, 돼지는 1위를 차지하며 쌀을 제친 지 3년째다. 한국농촌경제연구원 조사에서는 국민 1인당 돼지고기 소비량이 2023년 29.6kg에서 2024년 약 30kg으로 증가했고, 가정에서 가장 선호하는 육류 역시 돼지고기로 나타났다. 추석 밥상에서 돼지고기가 빠지기 어려운 이유다.

특히 국립축산과학원이 개발한 '우리흑돈'은 한국 재래돼지 혈통을 계승해 맛과 영양을 동시에 잡은 신개념 한돈이다. 상업형 돼지(LYD)*와 동일 사양 조건에서 비교한 결과, 색·풍미·다즙성·연도 등 관능평가 모든 항목에서 유의적으로 높았으며, 조리 시 육즙 손실도 적어 더 촉촉하게 즐길 수 있었다. 또한 올레인산에서 기인한 고소한 향 성분이 더 풍부하게 발생해 구이 조리 시 향미가 한층 강화되는 특징을 보였다.

* LYD: 랜드레이스, 요크셔, 듀록의 삼원 교잡으로, 국내 양돈 산업에서 가장 널리 사육되는 상업용 품종이며 도체 수율과 생산성이 높은 것이 특징

삼겹살의 지방 성분 분석 결과에서도 우리흑돈은 단일불포화지방산 비율이 높아 풍미가 개선됐고, 오메가-6/오메가-3 비율은 20.35로 상업형 돼지(LYD(23.06))보다 낮았다. 이 수치는 두 지방산의 균형을 나타내는 지표로, 값이 낮을수록 오메가-3의 비중이 커져 영양학적으로 더 바람직한 것으로 평가된다.

무엇보다 올해부터 '우리흑돈'이 일부 대형마트에 입점해 소비자와 직접 만날 수 있게 됐다. 그동안 온라인·직판 위주였던 유통이 상시 판매 체계로 확대된 것이다. 앞으로 소비자 만족도 조사와 시장 반응을 토대로 유통을 넓혀갈 계획이다.

추석 상차림에서 돼지고기의 활용 폭은 넓다. 갈비·앞다리 부위는 갈비찜과 수육으로, 삼겹살·목심은 구이로, 안심·뒷다리살은 산적과 전으로 손쉽게 조리할 수 있다. 고령자에게는 담백한 건강식, 아이들에게는 영양식, 청·장년층에게는 풍미 가득한 구이로 즐길 수 있어 온 세대가 함께하는 명절 밥상에 안성맞춤이다.

농촌진흥청 국립축산과학원 양돈과 조규호 과장은 "올해는 한돈데이와 추석이 같은 시기에 이어지면서, 우리 돼지고기의 가치를 국민과 함께 나눌 수 있는 좋은 계기가 됐고 농가에도 활력이 더해지길 기대한다."며 "앞으로도 국민이 안심하고 찾을 수 있도록 품질 향상과 안정적인 공급 기반 마련에 최선을 다하겠다."고 밝혔다.

축산푸드테크과 강근호 과장은 "돼지고기가 단순한 식재료를 넘어 국민 건강과 삶의 질을 높이는 중요한 자원임이 확인됐다."며 "앞으로도 과학적 데이터를 축적해 국민이 안심하고 찾을 수 있는 한돈을 만들겠다."고 전했다.

담당 부서	국립축산과학원	책임자	과 장	조규호 (041-580-3440)
	양돈과	담당자	연구사	백수현 (041-580-3443)
	국립축산과학원	책임자	과 장	강근호 (063-238-7350)
	축산푸드테크과	담당자	연구사	김동균 (063-238-7357)

농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것 농사로

대한민국 정책브리핑

APEC 2025 KOREA 10.27.~11.1. 경주

OPEN 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 우리흑돈과 상업형 품종(LYD)의 품질·영양·풍미 분석 결과

표 1. 관능평가(7점 만점) 및 조리특성(%)

구분	항목	LYD(상업용 돼지)	우리흑돈
관능	육색	5.05～5.31	5.27～5.61
	풍미	5.11～5.33	5.58～5.79
	다즙성	5.64～5.72	6.05～6.08
	연도	5.42～5.58	5.76～5.82
	종합기호도	5.35～5.44	5.82～5.85
조리특성	가열감량(목살)	24.09	20.78
	가열감량(삼겹살)	16.91	10.87

표 2. 지방산 조성(삼겹살 부위, %)

항목	LYD(상업용 돼지)	우리흑돈
포화지방산(SFA)	45.54	42.25
불포화지방산(UFA)	54.46	57.75
단일불포화지방산(MUFA)	41.08	43.90
다중불포화지방산(PUFA)	13.38	13.86
오메가-6	12.56	13.26
오메가-3	0.82	0.61
오메가-6/오메가-3	23.06	20.35
MUFA/SFA	0.90	1.05

※ MUFA/SFA: 단일불포화지방산과 포화지방산의 비율로, 값이 높을수록 풍미와 건강 측면에서 긍정적

※ 오메가-6/오메가-3: 두 필수 지방산의 균형을 나타내는 지표로, 값이 낮을수록 영양학적으로 우수

표 3. 조리 시 발생 향기 성분(삼겹살 부위, ㎍/g)

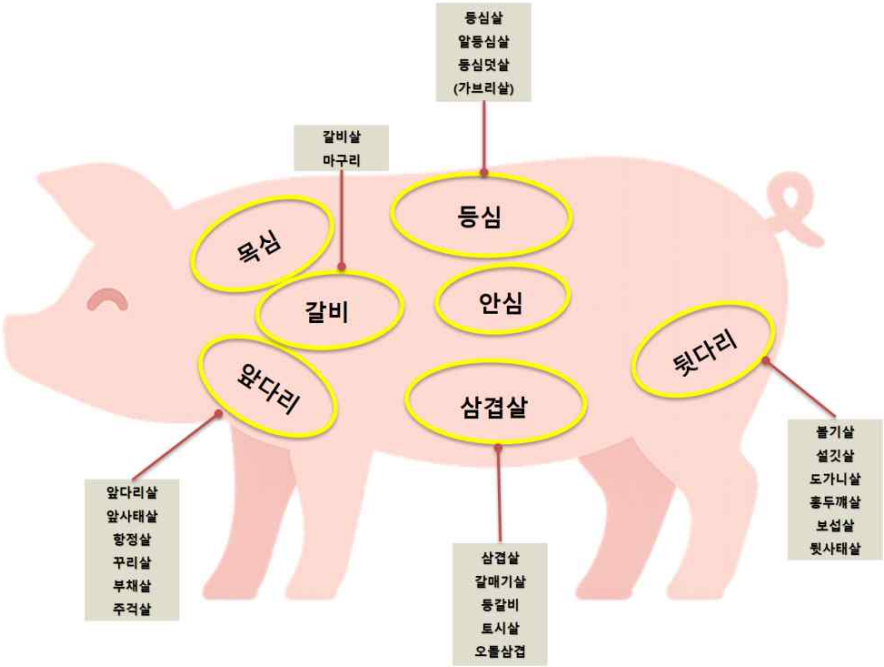
항목	LYD(상업용 돼지)	우리흑돈
Heptanal	0.31	0.63
Octanal	0.21	0.40
Nonanal	0.22	0.36
Decanal	0.20	0.31
알데하이드(Aldehydes)류 합계	0.94	1.70
피라진(Pyrazines)류	0.15～0.20	거의 나타나지 않음

※ Heptanal, Octanal, Nonanal, Decanal: 올레인산(단일불포화)에서 유래된 대표적 휘발성 화합물로, 구웠을 때 고소하고 기름진 향을 강화하여 풍미 돋움

※ 알데하이드류: 고기 조리 시 발생하는 주요 향기 성분으로 풍미를 깊고 고소하게 만들어 소비자 기호도 높이고, 맛의 만족도를 향상 시키는 것으로 알려짐

※ 피라진류: 단백질과 아미노산이 가열되면서 생성되는 화합물로, 구수하고 볶은 듯한 향을 더해 고기의 풍미를 높여줌

붙임 돼지고기 대분할·소분할 부위 명칭 및 부위별 활용법



앞다리	목심	갈비	등심	안심	삼겹살	뒷다리
– 불고기 – 수육 – 국 – 다짐육 – 구이 (항정살·꾸리살 등)	– 구이 – 수육 – 불고기 – 스테이크	– 찜 – 국 – 구이	– 불고기 – 튀김 (돈가스, 탕수육)	– 구이 – 불고기 – 조림 – 튀김 (돈가스, 탕수육)	– 구이 – 스테이크 – 수육	– 불고기 – 다짐육 – 찌개

붙임 우리흑돈 소개

□ **'우리흑돈' 소개**

○ '우리흑돈'은 우리나라 재래종의 혈통을 계승하고 있다. 재래돼지인 '축진참돈'과 개량종인 '축진듀록'의 교배로 개발된 흑돼지로, 국립축산과학원에서 육성한 돼지만을 활용한 자체 기술력으로 개발됐다.

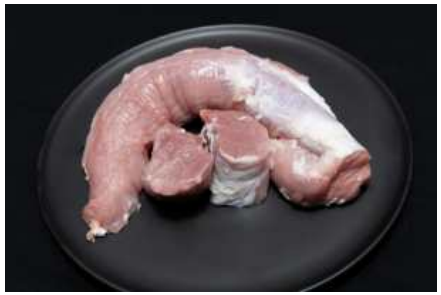
○ '우리흑돈'은 재래돼지의 육질을 유지하면서 상업용 돼지 수준의 생산성을 가지고 있다. '우리흑돈'의 근내지방은 4.3%로 상업용 돼지에 비해 1.3% 높은 수준이다. 사육 농가 모니터링 결과 사육 일수는 180~190일로 일반 상업용 돼지(175~185일)보다 길지만, 재래돼지(230일)보다 40일 이상 짧다

붙임 **돼지고기 부위별 사진**

삼겹살

목살

등심



안심

갈비살

갈매기살