



7. 돼지고기의 부위별 생산량은 얼마나 되나요?

▣ 돼지고기란?

돼지고기는 식용을 목적으로 돼지로부터 생산한 지육(枝肉), 정육(精肉), 내장, 그 밖의 부분을 통칭해서 말합니다. 이중 그 밖의 부분은 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 의미합니다.

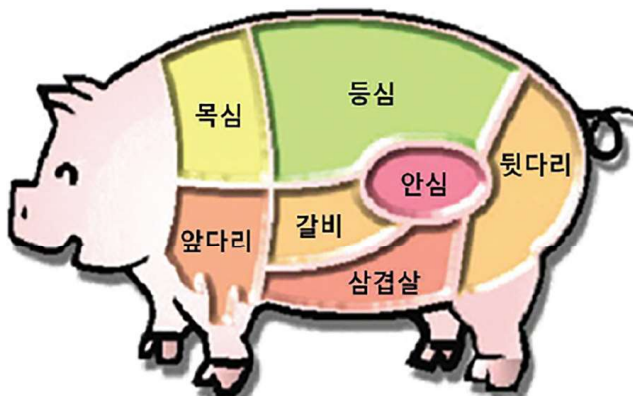
▣ 지육률 및 정육률

지육이란, 머리, 꼬리, 내장 등을 제거한 도체를 말하며, 정육은 지육으로부터 뼈를 제거한 고기를 의미합니다. 지육률 및 정육률은 돼지의 절식체중량(kg) 대비 지육중량(kg) 및 정육중량(kg)의 비율(%)로 나타내며, 규격돈(96~120kg)의 지육률(냉도체중량 기준)과 정육률은 각각 평균 77.85%와 56.01%입니다.

- 절식체중량: 돼지를 도살하기 전에 물과 충분한 휴식을 제공한 후 측정한 무게
- 냉도체중량: 돼지를 도살·처리한 후 도체를 냉각하고 측정한 무게

▣ 부위별 정육 생산수율

규격돈(96~120kg) 1마리당 평균 58.51kg의 정육 7개 부위가 생산됩니다. 이중 뒷다리가 18.37kg으로 가장 많고, 구이용으로 즐겨 먹는 목심과 삼겹살의 생산량은 각각 4.67kg과 13.11kg입니다.



구 분	무 게(kg)
절식체중량	108.09
냉도체중량	84.15
거래 정육중량(대분할)	58.51
안 심	1.23
등 심	7.77
목 심	4.67
앞다리	10.29
뒷다리	18.37
삼겹살	13.11
갈 비	3.07

* 자료출처 : 소·돼지 도체수율(축산원, 2020~2021)

【 축산물이용과 | 063-238-7394 】