



7. 수돼지를 비육할 때 거세를 하는 이유에 대하여 설명해 주세요.

▣ 웅취란?

웅취는 수돼지의 지방 또는 살코기를 요리할 때 풍기는 독특하고 불쾌한 냄새인데, 고환 스테로이드인 안드로스테논(androstenone) 및 트립토판의 대사체인 스카톨(skato) 성분이 영향을 미치는 것으로 알려져 있습니다.

▣ 거세 효과

도체등급 판정 시 1등급 비율을 높이고 돼지고기의 웅취를 해결하기 위해 생후 약 3일령 새끼돼지를 대상으로 거세를 실시합니다. 그러나 거세하게 되면 등지방두께가 두꺼워지고 사료요구율이 높아지는 단점도 있습니다.

〈 거세가 돼지의 생산성에 미치는 효과(5~110kg) 〉

구분	수돼지	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 〉

【 양돈과 】