

8. 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

PSE육이 생기는 원인은 스트레스입니다. 돼지는 땀샘이 없어 땀에 의한 체열 발생이 불가능하고 정상체온이 38~38.5℃로 더위에 약한 편인데, 돼지가 스트레스를 받으면 체내에서 에너지원의 대사가 급속히 진행되면서 젖산 축적이 증가하게 되고 pH가 낮아지게 됩니다. 또한 도축하였을 때 도체 내 심부 온도가 높아져 도체의 냉각 속도가 저하됨에 따라 단백질의 변성이 일어나 PSE육이 발생합니다.

▣ PSE육 발생 방지를 위한 사양관리

돼지를 도축장으로 출하하기 12시간 전에는 절식하고, 물은 충분히 공급해 줍니다. 출하 차량에 상차하기 위해 이동할 경우에는 진행방향 뒤쪽에서 천, 판자 등을 이용하여 무리지어 실시하고, 더울 때는 아침 일찍 상차하는데 전기 충격기는 사용하지 말아야 합니다. 또한 수송 시 적정 두수를 상차하고, 날씨가 더울 때는 차광막을 설치해 주며, 물을 충분히 뿌려주어 스트레스를 최소화해야 합니다.



〈 정상육 〉



〈 물돼지고기(PSE) 〉

【 양돈과 】