

난축맛돈 산업화 확산을 위한 난축맛돈 전용시장 육성

난축산연구소
신문철 연구사

연구배경

- 현황** ⊕ 돼지고기 부위별 선호도 차이로 소비 불균형 현상 초래
- 구이용 부위는 돼지 1두당 약 35%에 불과 (부족분을 수입에 의존, 저지방 부위는 판매애로)
- 필요성** ⊕ 재래돼지를 활용한 국내 소비자 기호에 맞는 전체부위 구이용 품종 개발 및 보급 필요

주요성과

- 산업화** ⊕ 국내 소비자 기호성을 반영한 전체 부위 구이용 흑돼지 농가 보급 확대
- 일반돼지 대비 경제성과 맛의 우위로 사육희망 농가 점진적 증가
· 전용 사육농가 : ('19) 1개 농장 → ('20) 3개 → ('21) 7개 → ('22) 8개
· 소비식당 : ('19) 2개 식당 → ('20) 12개 → ('21) 20개 → ('22) 24개
- 우수한 마블링 효과로 저지방부위/비선호부위를 활용한 신제품 출시 (돈마호크)
- 우수성** ⊕ 세계 최초 돼지고기 조기 육질진단 기술 개발 및 사업화
- 관련 표현형 : 근내지방함량, 적색육, 전단력, 보수력 및 14종의 지방산 조성에 적용
- 국외 저명 SCI논문들 통한 과학적 입증 (Plos Genetics, Genes)



난축맛돈



난축맛돈 저지방부위(등심, 후지) 구이 활용



언론홍보 실적

파급효과

- 기술적효과** ⊕ 표현형질 연관 유전자진단법 적용으로 가축 개량 가속화
- 경제적효과** ⊕ 종돈 수입 대체로 품종에 대한 로열티 지불문제 해소
- 난축맛돈 기술가치평가 : 경제적 가치 7,851억원으로 산정 (한국농업진흥원)
- 사회적효과** ⊕ 맛, 식감 등 품질 중심으로 돼지고기 소비 트렌드 변화 유도 및 흑돼지 산업 활성화