



## 난축맛돈 산업화 확산을 위한 난축맛돈 전용시장 육성

난지축산연구소

### 추진배경

- **[현황]** 재래돼지는 고기 맛은 좋으나, 성장이 느려 경제성이 매우 낮음  
\* 구이용 부위는 돼지 1두당 약 35%에 불과(부족분을 수입에 의존, 저지방 부위는 판매 애로)
- **[필요성]** 제주재래흑돼지를 활용한 국내 소비자 기호에 맞는 전체부위 구이용 품종 개발 및 보급 필요

### 주요성과

- **[보급확대]** 국내 소비자 기호성을 반영한 전체 부위 구이용 흑돼지 농가 보급 확대
  - 일반돼지 대비 맛의 우수로 사육희망 농가 점진적 증가
    - ▶ 전용 사육농가: ('19) 1개 농장 → ('20) 3 → ('21) 7 → ('22) 8 → ('23) 10
    - ▶ 소비식당: ('19) 2개 식당 → ('20) 12 → ('21) 20 → ('22) 24 → ('23) 40
  - 우수한 마블링 효과로 저지방부위(비선호부위)를 활용한 신제품 출시(돈마호크, 쫄데기살)
    - ▶ 근내지방함량(%): 난축맛돈 10.6 > 일반돼지 1~4
- **[육질진단]** 돼지 육질 조기 진단기술 개발 및 사업화
  - 관련 표현형: 근내지방함량, 적색육, 전단력, 보수력 및 14종의 지방산 조성에 적용
  - 국외 저명 SCI논문을 통한 과학적 입증(Plos Genetics, Genes)

### 파급효과

- **[기술적효과]** 표현형질 연관 유전자진단법 적용으로 가축 개량 가속화
- **[경제적효과]** 종돈 수입 대체로 품종에 대한 로열티 지불문제 해소
  - 난축맛돈 기술가치평가 : 경제적 가치 7,851억원(한국농업기술진흥원)
- **[사회적효과]** 맛과 식감 등 차별성 부각으로 돼지고기 소비 트렌드 변화 유도 및 고급육 시장 선도



난축맛돈



난축맛돈 등심



일반돼지 등심



언론 홍보