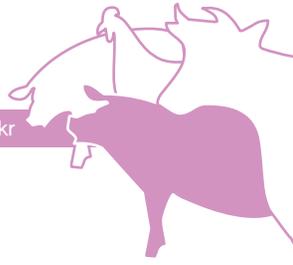




## 02 한우 암소고기 생산성 향상 기술

단기 비육으로 육질등급이 떨어지는 문제점을 해결할 수 있도록 암소의 체중과 나이에 따라 적정 비육기간과 사료 급여요령설정 등 암소사양관리 프로그램을 개발하였다.

- ※ 암소의 육질 1등급이상 출현율 감소 : ('07) 66.5 → ('10) 55.5%
- ※ 암소의 도축규모 증가 추세 : ('05) 14 → ('10) 26만두

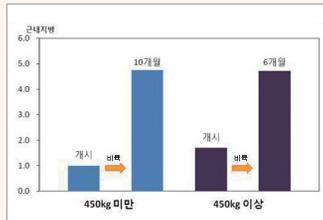


## 성과 암소의 체중과 나이에 따라 적정 비육기간 제시

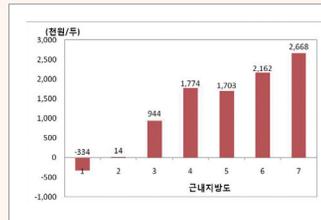
암소비육시 비육기간을 개시체중이 450kg 미만일 경우는 8~10개월, 450kg 이상일 경우는 6~8개월로 했을 때, 육질 1등급 이상 출현율은 24~51%, 소득은 8~17% 향상시켰다. 경산암소의 비육기간은 4개월간 비육 후 초음파 육질측정기기를 이용해 근내지방도를 측정해 결정한다. 생체 근내지방도가 1인 경우는 사육할수록 소득 감소가 예상되므로 바로 출하하고 생체 근내지방도 2일 경우는 6개월이상 더 비육한 후에 출하하며, 생체 근내지방도 3 이상일 경우는 2~4개월 이상 더 사육하는 것이 경제적으로 유리하다. 사료급여 방법은 비육초기 4개월에는 배합사료를 체중의 1.7% 정도 제한해 급여하고 비육후기 4개월에는 자유 채식하도록 하는 것이 육량과 육질을 향상시킬 수 있다.

## 활용 암소고기 브랜드로 육성

암소고기는 근섬유 조직이 가늘고 섬세해 부드럽고 근섬유 사이에 지방침착이 잘 되고 육질이 우수하여 소비자 선호도가 높으므로, 저능력 암소의 적절한 비육기술 적용으로 암소고기의 새로운 브랜드화에 기대된다.



체중별 근내지방 변화



육질평가 소득변화



한우암소 비육전



한우암소 비육후



경산 암소 등심