토종 제주흑돼지 기반 '난축맛돈' …국산 흑돼지 시장 넓힌다

2026.3.18.(수) 11:00, 조용민 국립축산과학원장(농림축산식품부)

안녕하십니까? 농촌진흥청 국립축산과학원 원장 조용민입니다.

바쁘신 중에도 브리핑에 함께 해 주신 기자 여러분께 감사드립니다.

오늘은 토종 제주흑돼지를 기반으로 개발한 신품종 난축맛돈의 산업화 성과를 말씀드리고자 합니다.

우리나라 고유 가축인 토종 제주흑돼지는 오랜 세월 제주 지역 환경에 적응해 온 가축입니다. 고기 맛이 뛰어나고 질병에 강하며 환경 적응력이 높다는 장점이 있지만 출하기간이 길고 새끼 수가 적어서 생산성이 낮다는 한계 때문에 양돈산업에서의 활용이 점차 줄어들고 있었습니다.

이에 따라서 국립축산과학원의 저희 난지축산연구센터는 이런 한계를 극복하고 우리나라 고유 가축의 가치를 산업적으로 활용하기 위해 토종 제주흑돼지를 기반으로 한 신품종 개발 연구를 추진했습니다.

육질의 특성과 흑모색 유전자를 유지하면서도 산업적 생산성을 높이기 위해 유전체 분석과 정밀 육종기술을 적용했습니다. 특히 근내지방 형질과 흑모색 형질을 유전자 수준에 선발하는 기술을 활용해서 육질과 외형 특성을 안정적으로 유지하는 품종을 개발하였습니다.

이러한 연구 성과는 2013년 난축맛돈 품종 개발로 이어졌으며 이후 연구의 초점은 품종 개발에서 산업 현장 확산으로 옮겨졌습니다.

현재 난축맛돈의 산업화는 사육 농가와 유통업체, 대학, 연구기관 등으로 구성된 난축맛돈 연구회를 중심으로 추진되고 있습니다.

이 협력체는 개량과 보급, 품질관리, 유통 확대를 함께 논의하며 생산부터 소비까지 잇는 산업화 기반을 다져 왔습니다. 그 결과, 난축맛돈 전용 사육 농가는 2019년 제주 1개소를 시작으로 해서 2025년 14곳으로 늘어났습니다.

특히 지난해 경남 산청 농가에 종돈 113두를 보급하면서 제주 중심이었던 사육 기반이 내륙까지 확대되었습니다. 이는 난축맛돈이 지역 특산을 넘어 산업 품종으로 확장되는 중요한 전환점이 되었습니다.

소비 시장도 함께 커졌습니다. 난축맛돈을 사용하는 소비 식당은 2019년 2곳에서 현재 68곳으로 크게 늘었습니다. 또한, 네이버 스마트스토어와 마켓컬리 등 온라인 판매채널을 통한 유통도 확대되면서 소비자가 난축맛돈을 접할 수 있는 기회가 한층 넓어졌습니다.

난축맛돈의 경쟁력은 육질에서 더욱 뚜렷하게 나타납니다. 일반 돼지고기의 근내지방 함량이 1~3% 수준인데 비해서 난축맛돈은 평균 10% 이상으로 나타났습니다. 그만큼 고기가 부드럽고 풍미가 뛰어나며 프리미엄 돼지고기로서의 가능성을 소비 현장에서 인정받고 있습니다.

또한, 고기의 붉은 정도를 나타내는 육색도 차이가 나타납니다. 난축맛돈의 적색도 평균은 12.35로 일반 돼지고기 최대 8.5 수준보다 높게 나타났습니다. 그만큼 고기 색이 선명해서 소비자들이 신선하고 품질이 좋은 고기로 인식하는 경향이 있습니다.

이러한 육질 특성은 소비 방식의 변화로도 이어지고 있습니다. 기존에는 구이용으로 활용이 제한되었던, 제한적이었던 등심과 뒷다리 부위까지 구이용으로 활용되고, 등심을 활용한 돈마호크와 같은 메뉴도 등장하였습니다. 삼겹살과 목심 중심이던 돼지고기 소비 방식에 변화가 나타나고 있습니다.

경제성 측면에서도 긍정적인 결과가 확인되었습니다. 사육과 유통 경제성을 분석한 결과 연간 2,500두 규모로 출하할 경우 약 2억 3,000만 원의 추가 수익이 발생하는 것으로 분석되었습니다. 이는 난축맛돈의 지육 가격이 일반 돼지와 제주흑돼지보다 높은 수준에서 형성되고 있기 때문입니다.

이러한 성과를 바탕으로 국립축산과학원은 난축맛돈 산업 기반을 더욱 확대해 나갈 계획입니다.

먼저, 번식 능력이 우수한 모계 계통과 육량 특성이 뛰어난 부계 계통을 체계적으로 육성해서 생산성을 높일 계획입니다.

현재 평균 10마리 수준인 새끼 수를 13마리까지 늘리고 평균 190일인 출하일령을 185일까지 단축하는 것을 목표로 하고 있습니다. 이에 대한 개량이 계속해서 추진되고 있습니다.

또한, 어린 돼지인 자돈 단계에서의 유전자 분석을 통해서 난축맛돈 품종 여부를 확인하고 이를 유통 단계까지 연계함으로써 품종 신뢰도를 높이고 품질관리 체계를 강화할 계획입니다.

아울러, 사육 농가와 유통망을 단계적으로 확대하고 외식업체와 온라인 판매를 통해서 소비 접점을 넓혀 국산 흑돼지 시장 확대를 적극 지원해 나갈 계획입니다.

난축맛돈 산업화는 우리나라 고유의 가축 자원을 단순히 보존하는 차원을 넘어서, 수준을 넘어서 실제 산업과 시장에 활용하는 새로운 모델을 제시했다는 점에서 의미가 있습니다.

고유한 유전적 가치를 유지하면서도 농가가 지속적으로 생산할 수 있는 산업적 품종으로 발전시킨 사례라고 할 수 있습니다.

앞으로 난축맛돈이 농가에는 새로운 소득의 기회가 되고 소비자에게는 믿고 선택받을 수 있는, 선택할 수 있는 국산 프리미엄 돼지고기로 자리 잡도록 산업 기반을 더욱 확대해 나가겠습니다.

감사합니다.

[질문 · 답변]

※마이크 미사용으로 확인되지 않는 내용은 별표(***)로 표기하였으니 양해 바랍니다.

<질문> 안녕하세요? 두 가지 여쭤보려고 하는데요. 돼지고기 기존 시장이 구이용과 저지방으로 나뉘어 있는 상황이라고 말씀 주셨는데 난축맛돈 같은 경우는 이게 뭔가 구이용으로도 저지방 부위이던 앞다릿살 등을 활용할 수 있다, 이런 것 같아요. 그런데 그 이유가 여기 있는 것처럼 마블링이라든지 여기 보면 전단력 이런 게 좋은 것처럼 나와 있는데 이 연결고리가 좀 더 설명해 주시면 좋을 것 같고요.

그다음에 나머지 하나는 국정과제와도 말씀을 주셔서, 이게 어떤 기존 토종 제주흑돼지에서 식량 자급이라든지 이런 게 돼지고기 시장에서 우리가 얼마나 자급하고 있었는데 이게, 이거 개발로 어느 정도까지 이게 올라가는 건지 이런 거를 좀 더 말씀 주시면 좋을 것 같습니다.

<답변> 질문 감사드립니다. 우선은 첫 번째 질문해 주셨던 구이용과 비선호 부위용으로 일반적으로 소비 유형이 나뉠 때 보통은 우리가 목심이나 삼겹살 같은 경우는 씹는 느낌이라든지 아니면 그 안에 들어 있는 지방, 근간지방, 근내지방까지 했을 때 풍미가 구이용으로 했을 때 더욱더 선호받을 수 있는 부위고 실제 그렇게 소비가 되고 있습니다.

대신 앞다리나 뒷다리 같은 비선호 부위라고 하는 곳은 그런 함량들이 좀 낮기 때문에 다른 요리 방법으로, 익히 접하시는 요리 방법으로 소비가 되고 있습니다.

다만, 저희 난축맛돈의 경우에는 품종의 특성상 그런 근내지방, 근간지방 혹은 전체적인 풍미, 보수력 등이 일반 돼지에 비해서 우수함에도... 우수하고, 그보다 또 더 나가서는 일반 돼지에서 비선호 부위인 앞다리나 뒷다릿살 같은 곳에도 마블링, 우리 쉽게 말하면 마블링 같은 것이 굉장히 잘 끼도록 개량이 되고 만들어졌습니다.

이에 따라서 그런 비선호 부위로 일반적으로 칭해지던 부위들도 난축맛돈의 경우에는 구이용으로 써도 손색이 없는 그런 식감이나 풍미를 보증할 수 있다는, 그렇게 개발이 됐다는 걸 말씀드리고요.

두 번째 질문 주신 국정과제에서 식량 자급률에 기여하는 난축맛돈의 의미라고 하면 저희 일반 양돈 산업에서의 돼지의 자급률이라 그러면 돈육의 소비, 수입량과 국내 생산량으로 해서 퍼센티지를 낼 수도 있겠지만 저희가 일반적으로 저희 국내 생산하는 일반 돼지의 경우에도 종돈을 연간 한 1,200 내지 1,300두 정도를 매년 수입하고 있습니다.

그 씨돼지는 전체적인 돼지의 품질이나 능력을 계속해서 유지하기 위해서 들어오는 돼지들인데 이런 저희 난축맛돈과 같이 제주 토종의 재래 흑돼지, 제주흑돼지를 활용하게 되면 그러한 외국에서 수입하는 우수한 능력 혹은 선호... 바람직한 기능을 발휘하는 돼지들을 대체하는 의미에서 자급률에 관해서도 기여한다고 봐 주시면 될 것 같습니다.

<질문> ***

<답변> 우선은 쇠고기의 경우에는 그런 부정적 인식이라는 게 통상 지방의 성분 함량 차이에서 여러 가지 쇠고기의 장점 혹은 돼지고기의 장점을 비교해서 얘기하는 경우에 설명을 우선은 드릴 수 있을 것 같고요.

그런 부정적 인식이라는 것이 실은 지방의 과다에 따라서 건강에 나쁜 영향을 줄 수 있다, 라는 많은 소비자의 우려에 대비, 소고기의 경우도 올레인산이나 여러 가지 지방산들이 건강에 좋고 풍미가 좋다는 여러 가지 과학적으로 밝혀진 바는 있습니다.

다만, 이제 사료비가 축산농가의 생산비에 많은 부분을 차지할 때 그런 고급육을 생산하는 데 있어서의 비육기간이 길게 잡아지면 사실 농가의 수익성이 악화되고 그런 문제가 있기 때문에 지금 현재는 오

늘의 브리핑 내용과는 다소 다르지만 탄소중립의 일환으로서 그런 비육기간을 단축하면서도 적정한 품질의 소고기를 생산하는 기술들이 현장에 적용을 하고 있고요.

난축맛돈의 경우는 우리가 일반적으로 돈육에서의 지방이 건강에 좋다는 여러 가지 성분들에 대한 과학적인 결과들이 나와 있습니다. 그런데 이런 나쁘지 않은, 좋은 돼지의 돈육에서의 지방이 비선호 부위와 앞서 말씀드린 선호 부위에 편중돼서 나타나게 되면 전체 소비·유통에 왜곡이 생겨서 농가의 수익에도 악영향을 줄 수 있습니다. 그런 면에서는 저희 난축맛돈이 그런 지방을 풍미가 좋은, 건강에 좋은 지방을 함유하면서도 그 지방들이 전 부위에 고르게 나타나도록 저희가 개량을 해서 만들고 사양을 하고 있다는 점에서 장점을 가진다고 설명을 드리겠습니다.

<답변> (김남영 난지축산연구센터장) 참고로 돼지 지방 관련해서 2018년도에 BBC 표준에 의하면 전 세계 100대 식품에 대한 영양성분을 조사한 결과가 있습니다. 거기에 보면 돼지기름이 8위에 달할 정도로 식품의 영양성이 중요하다, 이렇게 말씀한 결과도 있는 것으로 참고 부탁드립니다.

<답변> 정확히 그게 BBC Future라는 곳에서 그렇게 순위를 매겼을 때 돼지기름 라드를 그 순위에 상위를 랭킹시킬 만큼 중요한 식품원이고 완전한 식품이라고 입증을 해준 적이 있습니다.

<질문> ***

<답변> (김남영 난지축산연구센터장) 지방산의 영양성분이 소고기하

고 돼지고기에 이런 차이가 있습니다. 그래서 소고기는 불포화지방산이... 아, 포화지방산이 많고 돼지고기는 불포화지방산이 많아서 그런 차이점이 있다고 말씀드릴 수가 있습니다.

<질문> 저 한 가지 여쭤... 닭고기 중에 우리맛닭이라고 있지 않습니까? 우리맛닭도 농진청에서 개발했는데 저도 한 7~8년 전에 여기서 조금 나눠주셔서 먹어봤는데 그런데 시간이 상당히 흘렀는데도 우리맛닭은 아직 사람들은 잘 모르더라고요. 모르고, 대형마트 등에서도 내가 찾은 적이 한 번도 없었거든요. 나는 장을 많이 보는 사람인데. 이게 난축맛돈도 더 많이 알려져야 되지 않겠느냐, 생각이 되는데 방법이 없겠습니까?

<답변> 오히려 기자님께서 질문해 주셔서 우리맛닭에 대한 홍보까지 해주셔서 감사합니다. 때마침 제가 2019년~2021년도에 가금연구소장을 할 때 그때 우리맛닭에 관한 연구와 사업을 담당했었습니다. 말씀하신 대로 우리맛닭의 경우에는 재래토종닭 5품종 12계통을 만들어서 저희가 농가에 보급을 하고 사업을 추진했던 적이 있습니다.

다만, 역시나 경제성의 문제, 규모의 경제로 가기에는 우리맛닭은 일부, 기자님처럼 선호해 주시는 분들이 찾지 못할 만큼 조금 규모를 이루지 못한 것은 여러 가지 질병이라든가 아니면 소비의 여러 가지 시장 상황에 따라서 원활하게 안착하지 못한 점은 있습니다.

다만, 최근에 가금연구소에서 저희 국립축산과학원에 직접 우리맛닭 종계를 보급하던 것을 외부의 민간 농장까지 종계장을 확대해서 말씀하신 소비 시장에 좀 더 넓게 갈 수 있도록 추진 중에 있습니다. 아마 조만간 멀지 않은 시기에 시장에 가시면 우리맛닭을 좀 더 쉽게

만나보실 수 있을 거라고 말씀드리겠습니다.

<질문> 안녕하세요? 향후 계획 보면 산업화 확대하기 위해서 생산기반 확대하는 거와 품질관리, 이 두 가지를 크게 말씀하신 것 같은데요. 생산기반 확대는 새끼 돼지 수 늘리고 출하일령 줄이고 이런 것들인데 여기서 농진청은 어떤 역할을 하는 건지 궁금하고요. 그다음 품질관리 강화는 유전... 유전자 분석해서 품종 여부 확인한다, 이 정도인 것 같은데요.

이거와 그다음에 유통망 단계적 확대, 그다음에 온라인... 외식업체와 온라인 판매를 늘리겠다, 이런 것들이 향후 계획인 것 같은데요. 구체적으로, 구체성이 좀 부족한 것 같아서 상세히 설명 부탁드립니다.

<답변> 그 부분은,

<답변> (김남영 난지축산연구센터장) 향후에 생산성 확대하는 부분은 저희가 육질... 돼지가 한 배에서 낳는 그 새끼 수를 13... 현재는 10두인데 13두까지 확대한다는 목표를 갖고 있는데요. 현재 난축맛돈에서 저희가 새로운 라인을 구축하고 있습니다. 산자형하고, 그러니까 새끼 수가 많은 형, 그다음에 고기가 좋은 형 이렇게 두 가지로 라인을 만들어서 저희가 육종을 진행한 후에 그런 생산성이 나올 수 있도록 개량을 할 계획이고요.

그리고 향후에 홍보 같은 경우에는 지금 현장의 분위기가 난축맛돈 같은 경우에는 유명 셰프들도 굉장히 관심을 많이 갖고 있고 현재 유튜브나 이런 쪽에서도 굉장히 셰프들이 난축맛돈에 대한 얘기를 많이 해주고 있어서 홍보도 많이 진행되고 있다고 말씀드릴 수 있겠습니다.

<답변> 그래서 추가적으로 기자님께서 질문해 주신 축산과학원의 난축맛돈의 보급 확대의 역할에서 말씀드리면, 실은 지금 브리핑 자료에서도 말씀드렸듯이 제주 지역에서 생산이 한정되기보다는 드디어 내륙에, 경남 산청의 농가에 저희가 작년에 113두를 종돈 보급을 해서 거기서 시장에 출하할 거고요.

마찬가지로 그런 종돈을 공급한다는 것은 종돈을 공급을 통해서 시장에 닿을 수 있는 최종 엔드 프로덕트가 많이 만들어지도록 기반화할 때 저희 축산과학원은 품질 균일성이라든가 품종의 안정성, 결국은 살아 있는 생물이다 보니 돼지 자체의 집단에 대해서, 저희가 보유한 집단에서 높은 품질, 균일성, 계속 향상되는 것을 하는 것을 개량과 사양 기술을 통해서 저희가 지원을 하게 되는 것이고요.

이후에 소비 유통 확대까지를 봤을 때는 결국 그런 일반 농장들에서도, 내륙에서도 더욱더 많은 출하가 될 수 있도록, 생산이 될 수 있도록 그렇게 지원하는 것이 되겠습니다.

그래서 그런 후보들을 보급하는 것만으로 끝나는 것이 아니라 결국은 사육환경, 위생, 질병 방역체계라든지, 또 지금 저희가 난축맛돈을 시중에 나올 때는 제주 지역에 전문으로 하는 돈육업체에서 담당하고 있습니다. 그래서 거기서 유통이나 가공과 관련된, 소비까지 닿는 것에 대해서 저희 축산과학원과 함께 그리고 지금 난축맛돈연구회라고 해서 저희 기업이라든가 여러 가지 협의체, 민간이 참여하는 연구회가 있습니다. 그래서 그 연구회와 협력을 통해서 여러 가지 역할을 함께 종합적으로 지원해 나갈 계획이고 그러고 있습니다, 지금.

혹시 빠뜨린 제가, 답 있나요?

<질문> 지금 품질 우선으로 가는 것 같은데요, 난축맛돈이. 일반인들이 흑돼지 먹을 때 사실 이게 진짜 흑돼지인지 아닌지 잘 알지를 못하거든요. 차별화 전략이 필요할 것 같은데 그것에 대해서 어떻게 생각하시는지하고요.

여기 안내에서 보면 해외로 로열티를 지불하지 않는 흑돼지라고 했는데 흑돼지 품종이 또 있는 건지요.

그다음에 마지막으로는 일반 돼지와 가격 비교했을 때 어떻게 차이가 나는지 알고 싶습니다.

<답변> 제가 우선 답변드리고 혹시 부족하면 저희 난지축산연구센터장이 추가 답변드리겠습니다. 차별화에 관해서는 우선은 일반적인 축산물은 우리 기자님들께서 아시겠지만 축산물이력제라든지 그런 시스템상의 문제라든지 혹은 또 유전자감식기법을 통해서 확인하는 것이, 크게 두 가지 채널로 하고 있습니다.

그래서 저희 난축맛돈의 경우에도 그러한 생산농장부터 시작해서 가공, 유통까지, 식당까지 가는 데에 어떤 규격화라고 해서 시스템화된 그런 유통망까지를 저희가 계속해서 만들어가고 있고요.

이외에도 어떤 흑돼지인지, 아닌지 정말 확인을 하기 위해서는 저희는 MICH이던가요?

<답변> (관계자) ***

<답변> MC1R이라는 흑모색 유전자가 있습니다. 그걸로 해서 저희가 난축맛돈의 경우에도 품질의 균일성을 저희가 확보하고 있습니다.

그리고 보통 소비자분들께서 흑돼지라고 하면 '제주 흑돼지 말고 또 흑돼지가 있나?' 그럴 때 보면 물론 전 세계적으로 흑돼지 품종은 많이 쓰이는 것이 버크셔라는 품종이 있습니다. 그래서 버크셔라는 외국의 품종도 있고 지금 난축맛돈의 경우에는 우리 제주의 토종인 제주흑돼지를 이용해서 만든 것입니다.

그래서 흑돼지라고 칭하는 품종 안에는 여러 가지가 있는데 저희 같은 경우에는 토종자원을 이용해서 이런 산업화시킬 수 있는, 산업화되고 있는 난축맛돈을 만들었다는 것이고요.

마지막으로 가격대의 경우에는 통상 우리 돈육가가 약간은 부침이 원래 있긴 하지만 일반 상업돈, 우리가, 여러분들이 아시는 그런 일반 상업돈의 경우는 보통 6,000원대 중후반에서 kg당 지육가격이 결정되고 있고요. 제주에서의 일반 흑돼지들도 한 7,000원대 중반 정도에서 kg당 지육가격이 형성되는 걸로 알고 있습니다.

근데 저희 난축맛돈의 경우에는 이런 정형화... 체계화된 생산·유통 그리고 그 안에서의 품질의 관리를 보장하기 위해서 주로 지금 8,500원대 kg당 해서 지육가격을 형성하고 있습니다.

<질문> ***

<답변> 네, 그 정도.

<질문> 좀 다른 질문이긴 한데 최근에 우리 아프리카돼지열병 발병해서 살처분 늘고 이래서 돼지고기 가격도 오르고 이렇다는데 난축맛돈 이런 게 가축 전염병에 대한 면역성 이런 측면도 고려가 됐는지, 어느 정도 그런 장점이 있을지 궁금합니다.

<답변> 물론, 아주 중요한 질문을 해주셨습니다. 저희가 이 난축맛돈을 제주의 재래 가축인 토종 흑돼지를 이용한 것의 여러 가지 장점 중의 하나가 그런 품질이라든가 여러 가지 장점도 있지만 방금 질문해 주신 대로 토종이라는 의미가 어쨌든 국내에 토착화돼 있는 아주 적응이 잘된 품종이기 때문에, 그렇다고 질병 실험을 해 볼 수는 없겠지만 일반적으로 저희가 난축맛돈을 만드는 데 활용한 제주흑돼지는 여느 토종과 마찬가지로 지역 풍토에, 질병에 여러 가지 강건한 장점을 가지고 있는 것으로 되어 있습니다.

<질문> 사육·유통 경제성 분석에도 높은 결과 나왔다고 하시는데 이게 가격이 높다는 게 소비자들한테는 부담일 수 있고 이게 앞으로 확대되면 결국에는 돼지고기 전체적으로 인상될 수 있다는 우려도 있는데 이런 부분들은 어떻게 보는지 궁금합니다.

<답변> 소비자 입장에서 정말 중요한 질문일 수도 있습니다. 그런데 이 난축맛돈은 앞서 말씀드렸듯이 가격대를 물어보셨을 때 일반 삼원교잡종에 나오는 일반 돈육 시장 그리고 약간 지역의 브랜드화된 흑돼지라든지 여러 가지 품종, 제품들이 있고요. 저희 난축맛돈은 그보다는 더 높은 프리미엄급 제품으로 인식해 주시면 될 거고요.

결국은 그래서 소비자에게는 그런 단계적인 여러 가지 층의 소비

선택권이 있는 거고요. 그래서 소비자들에게 이 난축맛돈이 가지는 장점은 고급화된 고품질의 돈육을 시장에 가서 소비를, 선택을 하고 싶어도 없을 수도 있는, 반대로 저희 난축맛돈이 그런 프리미엄급 소비자의 선택권을 좀 더 넓힐 수 있는 추가의 선택지로서 제공될 수 있다는 의미로 말씀드리고요.

다만, 이런 프리미엄급들은 일반 시장 전체의 가격을 좌우할 만큼 그렇게 소비량의 규모가 커지지 않는 것으로 일반적으로 그렇게, 다만 저희가, 제가 답이 너무 길었네요. 다만, 저희가 사육 규모를 확대하고 어떤 지금까지도 추진하고 있는 것들이 좀 더 시스템화된다면 지금의 가격보다는 조금 더 낮은 가격으로써 여전히 높은, 품질이 좋은 프리미엄급 돼지로 소비자들에게 공급이 가능할 것으로 예상하고 있습니다.

<질문> 아까 종돈 보급했던 데는 일반 돼지였는데 그걸 바꾼 건가요? 이쪽으로. 아까 내륙의 종돈 보급.

<답변> 산청 농가.

<질문> 네.

<답변> (김남영 난지축산연구센터장) 산청 농가 같은 경우에는 기존에 내륙 흑돼지를 사육하던 곳인데요. 그 내륙, 그 농가에서는 난축맛돈에 대한 장점을 인지하고 난축맛돈으로 전량 교체를 하고 있는 상황입니다.

<질문> 아까 첫 번째 질문과 좀 비슷한 것 같은데 일반 돼지고기의

지방이 약 한 60%가 불포화지방이고 나머지 한 40%가 포화지방으로 이렇게 구성된 걸로 나오는데요. 그러면 지금 난축맛돈의 경우 지방 함량이 거의 지금 3배 가까이가 지금 늘어나는데 그러면 결국에는 포화지방도 많이 늘어나는 걸로 보여지거든요. 그러면 결국에는 지금 웰빙 건강 추세에 비해서 거꾸로 가는 게 아닌가 하는 그런 우려가 좀 있는데 어떻게 보시는지요.

<답변> (김남영 난지축산연구센터장) 일단 비율적으로 증가는 할 것으로 예상은 하지만 지금 현재 구체적으로 난축맛돈에 대한 지방 자체의 성분 그거에 대해서는 현재 분석을 진행하고 있습니다. 그래서 그거는 향후에 결과가 나오면 다시 말씀드리도록 하겠습니다.

<답변> (사회자) 추가 질문 없으시면 오늘 브리핑은 이것으로 마치도록 하겠습니다. 오늘 소개해 드린 난축맛돈 소비가 널리 확산돼서 국산 흑돼지 시장이 확대되는 데 큰 힘이 되길 기대해 봅니다.

이상으로 많은 관심과 좋은 질문을 해 주신 기자 여러분께 진심으로 감사드리며 추가 질의·답변 시간은 오찬 장소에서 가지도록 하겠습니다. 감사합니다.

<답변> 감사합니다.

<끝>