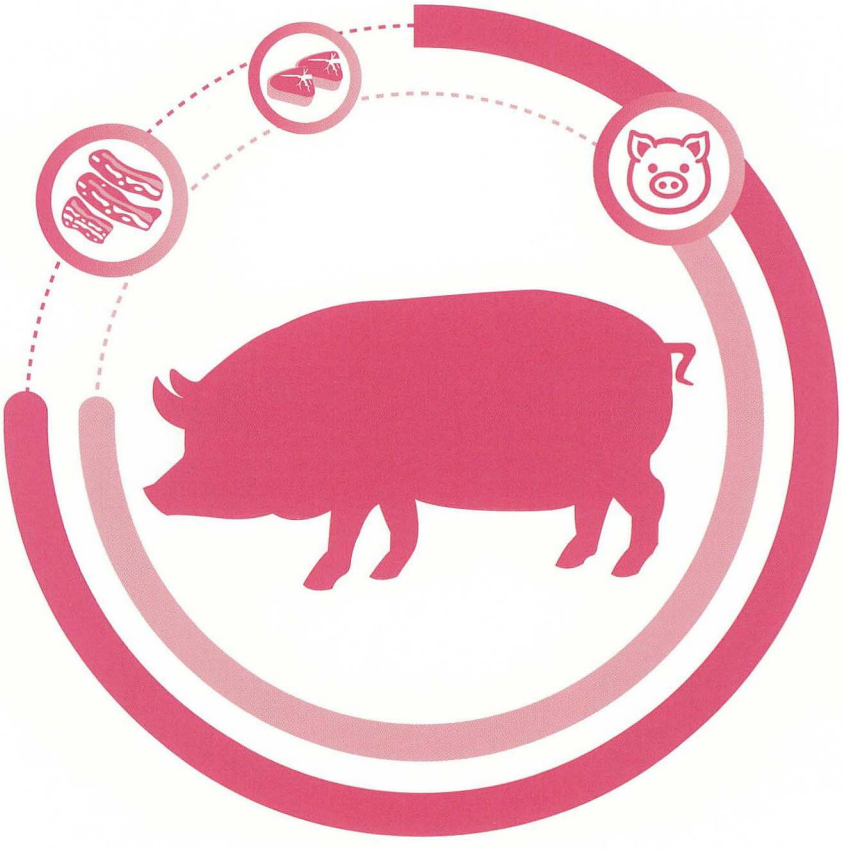
MONO12021000032872
636.4 -21-2

발 간 등 록 번 호
11-1390906-000417-01

OPEN 공공누리 출처표시 상업용금지 변경금지 공공저작물 자유이용허락

돼지도체수율



농촌진흥청
국립축산과학원

0002784151
NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY
국회도서관
2021.08.02(기증)

발간사
PREFACE

국내에서 사육되는 소와 돼지는 개량 및 사양기술 발전으로 출하체중 증가와 함께 도체 특성 및 생산수율도 변화되었습니다. 최근 한우와 돼지의 출하체중은 2002년에 각각 562kg, 110kg이었던 것이 2019년에는 694kg, 117kg으로 증가하였습니다. 또한 소고기와 돼지고기 소분할육이 2004년 이후 소고기는 39개, 돼지고기는 25개 부위로 확대 개정되었습니다.

도체 수율은 식육의 수급관리를 위한 가축의 생산시기 및 산육량의 과학적 예측을 위한 유통물량 산출에 필요한 자료입니다. 국립축산과학원에서 소·돼지 도체수율 기준설정 연구를 추진하여 1997년, 2004년에 수송 및 도축단계 중량 변화, 도체수율, 부산물 생산량, 대분할 부분육 생산량, 도체규격 등을 제시한 소·돼지 도체수율 및 육질특성 책자를 발간하여 보급한 바 있습니다. 그러나 그 이후부터 추가 조사가 이루어지지 않아 국가기관 및 관련 산업체에서도 최근의 소 및 돼지가 출하되는 경향을 반영한 도체수율 자료를 지속적으로 요청하였습니다.

국립축산과학원에서 최신 데이터 확보를 위하여 2016년~2020년까지 전국 사육농가에서 구입한 시험축 한우 314두, 돼지 380두에 대하여 성별, 출하체중별, 육질·육량등급별 도체생산량과 부산물 생산수율을 조사하고 분석한 자료를 제시하게 되었습니다.

본 조사결과가 나오기까지 전국에서 시험축 확보를 위해 협조해 주신 생산자, 생산자 단체, 관련 기관 종사자 등 여러분께 진심으로 감사의 말씀을 드리며, 이 책에 수록된 내용이 국가의 식육수급, 유통 효율화, 부산물 이용성 증대, 부위별 가격차등제 등 식육의 거래제도 안정을 위한 기초자료로서 생산자, 유통업자 및 소비자 모두에게 유용하게 활용되기를 바랍니다.

2021년 1월

국립축산과학원장 박범영

목 차
CONTENTS

제 1 장 재료 및 방법

01 과거 출간물과 차이점 ····· 009

02 공시두수 ····· 011

03 중량측정 ····· 012

04 조사방법 ····· 012
- 1) 도축 및 도체냉각 ····· 012
- 2) 등급판정 ····· 012
- 3) 거래정육 및 부분육 부위별 생산량 ····· 013
- 4) 도체 규격 ····· 014
- 5) 부산물 생산량 ····· 015

05 도체수율 계산 ····· 015

06 부분육 분할정형 ····· 016
- 1) 대분할 부분육 분할정형기준 ····· 016
- 2) 소분할 부분육 분할정형기준 ····· 018

07 육질분석 ····· 022
- 1) 일반성분 ····· 022
- 2) pH ····· 022
- 3) 육색 ····· 022
- 4) 가열감량 ····· 022
- 5) 보수력 ····· 023
- 6) 전단력 ····· 023

제 2 장 조사 및 분석 결과

01 유통단계별 중량변화 ····· 027

02 유통단계별 도체수율 ····· 039

03 대분할 부분육 생산 ····· 051
1) 출하체중에 따른 대분할 부분육 생산량 ····· 052
2) 도체등급에 따른 대분할 부분육 생산량 ····· 055
3) 절식체중 대비 대분할 부분육 생산율 ····· 062
4) 냉도체중 대비 대분할 부분육 생산율 ····· 065
5) 도체등급에 따른 절식체중 대비 대분할 부위별 생산율 ····· 068
6) 도체등급에 따른 냉도체중 대비 대분할 부위별 생산율 ····· 075

04 소분할 부분육 생산 ····· 083
1) 출하체중에 따른 소분할 부분육 생산량 ····· 084
2) 도체등급에 따른 소분할 부분육 생산량 ····· 090
3) 절식체중 대비 소분할 부분육 생산율 ····· 098
4) 냉도체중 대비 소분할 부분육 생산율 ····· 104
5) 도체등급에 따른 절식체중 대비 소분할 부위별 생산율 ····· 110
6) 도체등급에 따른 냉도체중 대비 소분할 부위별 생산율 ····· 118

05 도체규격 ····· 127

06 1차 부산물 생산 ····· 131
1) 출하체중에 따른 1차 부산물 생산량 ····· 132
2) 도체등급에 따른 1차 부산물 생산량 ····· 138
3) 출하체중에 따른 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율 ····· 146
4) 도체등급에 따른 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율 ····· 152

07 2차 부산물 생산 ····· 161
1) 출하체중에 따른 2차 부산물 생산량 ····· 162
2) 도체등급에 따른 2차 부산물 생산량 ····· 165
3) 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율 ····· 172
4) 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율 ····· 175
5) 도체등급에 따른 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율 ····· 178
6) 도체등급에 따른 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율 ····· 185

08 육질특성 ····· 193

09 모돈 ····· 227

부 록 돼지고기 부분육 생산량 추정시스템



국립축산과학원 **돼지 도체수율**

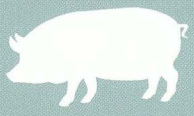
National Institute of Animal Science

www.nias.go.kr

제 1 장
재료 및 방법

1. 과거 출간물과 차이점
2. 공시두수
3. 중량측정
4. 조사방법
5. 도체수율 계산
6. 부분육 분할정형
7. 육질분석

National Institute of Animal Science



돼지도체수율

01 과거 출간물과 차이점

- 돼지 도체수율은 1997년과 2004년에 책자를 발간한 바 있었는데, 각각에 대한 조사 대상축의 조건은 표 1과 같다.
- 냉도체율(%)은 냉도체중 계산시 '족' 중량을 제외하고 산출한 1997년 (암 75.83, 거세 75.42)과 2004년(암 75.83 거세 75.87) 자료와 차이가 있었다. 동일한 비교를 위하여 '족' 중량을 포함시키고 계산한 결과 냉도체율(%)은 1997년(암 0.36, 거세 0.71)과 2004년(암 0.30%, 거세 0.25) 보다 증가한 경향을 보였다. 냉도체율이 증가한 원인은 출하체중 및 도체중 증가 때문일 것으로 추정된다.
- 냉도체중 대비 거래정육율(%)은 1997년(암 4.34, 거세 4.42) 및 2004년 자료 보다 증가(암 3.16, 거세 3.64)한 경향을 보였다. 거래정육율이 증가한 원인은 정육지방 생산 비율이 상대적으로 크게 감소하였기 때문인 것으로 추정된다.
- 절식체중 대비 부분육 생산율(%)은 2004년 자료 보다 등심(암 0.76, 거세 0.56), 삼겹살(암 2.54, 거세 2.69) 및 뒷다리(암 1.33, 거세 1.71) 생산율이 증가하였고 목심(암 0.26, 거세 0.30), 앞다리(암 0.28, 거세 0.42) 갈비(암 0.34, 거세 0.24) 생산율은 감소하였다. 2004년 대비 부분육 생산율의 차이가 발생한 원인은 외부 부분육 가공장의 경우 당시 시장 수요에 따라 목심, 앞다리, 갈비 부위에 대한 절개 방법과 위치 차이로 발생했을 가능성이 있을 것으로 추정된다.
- 본 조사와 과거 출간물을 종합적으로 비교해 보면 2004년 자료의 조사대상 품종이 다양했던 것과 우리 원 외에 외부 도축장 및 부분육 가공장에서 수집한 자료가 약 60% 추가되어 분석한 것에 따른 내·외부간 조사 결과 차이도 고려해야 할 것으로 사료된다.

표 1 돼지 조사대상축 조건

조사시기	1997년		2004년		2020년	
조사두수	300		1,709		380	
조사품종	삼원교잡		듀록	404	삼원교잡	
			랜드레이스	214		
			요크셔	261		
			삼원교잡종	520		
			F1	310		
성별 조사두수	암	100	774		180	
	수	100	573		–	
	거세	100	362		200	
출하체중 (kg)*	70–125		95–125		81–165	
성별 출하체중	암	86–125	75–125		81–152	
	수	70–116	75–125		–	
	거세	80–125	75–125		85–165	
지역	3개도		미반영		8개도	
도체등급	없음		A	388	1^+	115
			B	301	1	124
			C	271	2	113
			D	465	등외	28

* 절식체중 기준

02 공시두수

본 연구 사업에 공시된 돼지는 380두로서 2016년부터 2020년 9월까지 국립축산과학원에서 도축하여 조사하였다. 공시축은 전국 8개도에서 성, 출하체중 및 지역별로 구입하였다. 각 요인별 공시축 조사 두수는 2014년 한우 도축현황 자료(축산물품질평가원)를 참고하여 확보하였다.

또한, 우리 원에서 사육한 모돈 20두(렌드레이스 10, 렌드레이스 × 요크셔 10)를 확보하여 조사하였다.

표 2 돼지 전체 성별, 출하체중별 조사두수(n=380)

성별	생체중 구간(kg)									계
	95 이하	96~100	101~105	106~110	111~115	116~120	121~125	126~130	131 이상	
암	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
거세	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
계	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380

* 산출 근거 : 2014년 출하체중대별(축산물품질평가원)을 고려하여 설정

표 3 돼지 전체 성별, 지역별 조사두수(n=380)

성별	출하지역								계
	강원	경기	경남	경북	전남	전북	충남	충북	
암	20	25	40	20	9	25	20	21	180
거세	20	25	30	30	11	45	30	9	200
계	40	50	70	50	20	70	50	30	380

* 산출 근거 : 2014년 지역별 돼지 도축자료(축산물품질평가원)를 고려하여 설정

03 중량측정

도착체중, 절식체중, 방혈체중, 냉도체중을 측정하였다. 생체 및 도체 중량측정은 500g 단위로 측정하였으며, 부분육 및 부산물은 10g 단위로 측정하였다. 도체중은 족, 신장 및 신장지방 중량을 포함한 중량이며 생산수율에서도 족, 신장 및 신장지방을 포함하여 계산하였다. 대·소분할 부분육 분할 및 정형은 식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법(식약처 고시 제2014-116)을 기준으로 수행하였다. 도체는 7개의 대분할육으로 정형하고 겉지방을 제거하기 전과 후의 중량을 측정하였다. 각 대분할육은 25개 소분할육으로 정형하고 지방과 근막 등 정육량 측정을 위한 불가식부분의 제거하기 전과 후의 중량을 측정하였다.

04 조사방법

1) 도축 및 도체냉각

돼지는 도축 당일 오전에 도착하여 도착체중과 약 4~10시간 계류시킨 다음 절식체중을 측정하였다. 도축방법은 국립축산과학원 도축장에서 '동물보호법 시행규칙 제6조 동물의 도살방법'(축산물 위생관리법 시행규칙 별표 1)에 따라 도축하였다. 탕박을 기준으로 돼지는 실신(전살법) → 방혈 → 탕박 → 탈모 → 머리 제거 → 내장적출 → 도체 이분할 → 세척 공정이 완료된 후 냉각실에 입고하였다. 입고된 도체는 냉각실(0℃)에서 도체 심부온도가 5℃ 이하가 될 때까지 약 18~24시간 냉각하고 냉도체중을 측정한 다음 등급판정을 하였다.

2) 등급판정

돼지 개체별 냉도체는 도체등급 판정기준(제2013-109호)에 따라 도체등급을 판정하였다. 외관항목은 비육상태, 삼겹살 및 지방부착상태에 따라 판정하였고 육질항목은 지방침착도(양호, 적당, 없거나 매우 적음), 육색 및 지방색(1~7번), 조직감(좋음, 보통, 나쁨)과 지방질(좋음, 보통, 나쁨) 기준에 따라 최종등급을 1^{+}, 1, 2등급으로 판정하였다.

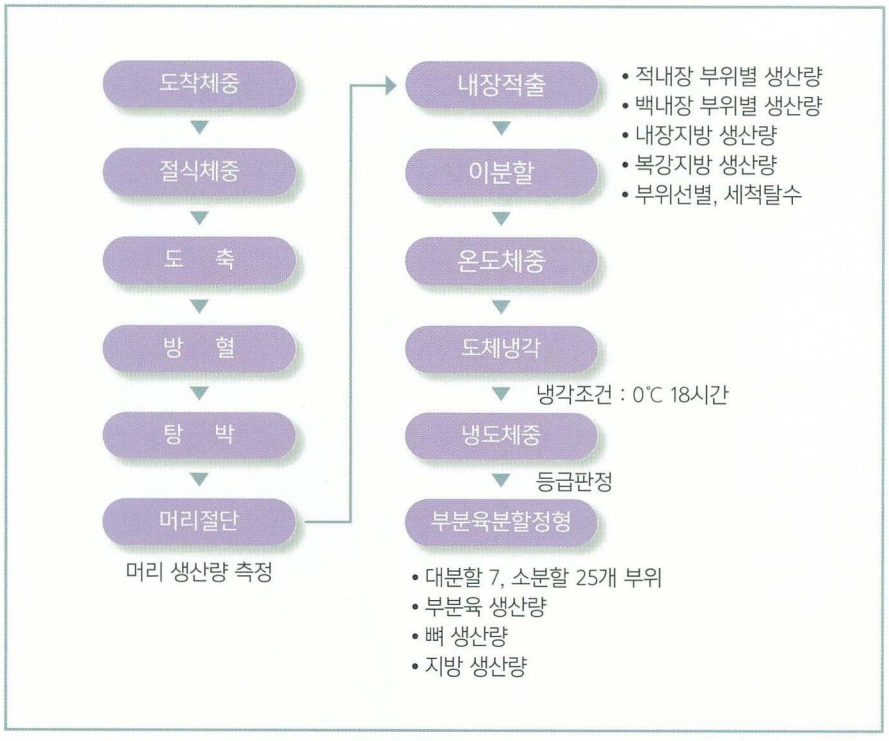


그림 1 돼지 도축공정

3) 거래정육 및 부분육 부위별 생산량

대분할 7개 부위, 소분할 25개 부위는 '식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법'(식약처 고시 제2014-116) 기준에 따라 분할정형하였다. 대분할육은 안심, 등심, 목심, 앞다리, 뒷다리, 삼겹살, 갈비 7개 부위로 구분되었다. 소분할육은 안심살, 등심살, 알등심살, 등심덧살, 목심살, 앞다리살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살, 볼기살, 설깃살, 도가니살, 홍두깨살, 보섭살, 뒷사태살, 삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹, 갈비, 갈비살, 마구리로 구분되었다. 7개 대분할 및 25개 소분할육은 겉지방과 근막을 최대한 제거한 다음 정육 생산량을 측정하였다.

4) 도체 규격

도체 규격은 전장, 전·후사분체장, 경장, 흉장, 요장, 선장, 퇴장, 경폭, 흉폭, 요폭, 퇴폭, 흉위, 퇴위, 요후, 퇴후, 흉후를 아래와 같은 방법으로 측정하였다.

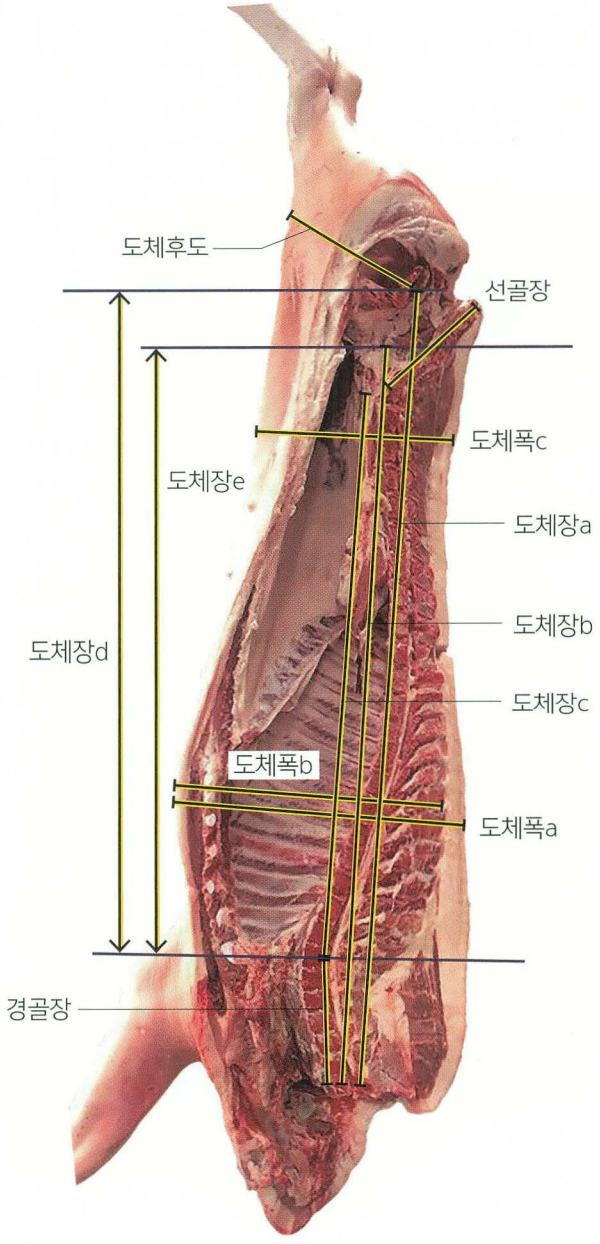


그림 2 도체규격 조사

- 도체장 a : 반골상단에서 제 1경추 사이 직선거리
- 도체장 b : 반골하단에서 제 1경추 사이 직선거리
- 도체장 c : 마지막 요추 하단에서 제 1흉추 상단까지 직선거리
- 도체장 d : 반골 선단부터 제 1 흉추 상단까지 직선거리
- 도체장 e : 반골 하단부터 제 1 흉추 상단까지 직선거리
- 도체폭 c : 제 4~5 흉추부위의 지방포함 도체폭
- 도체폭 d : 제 4~5 흉추부위의 지방제외 도체폭
- 도체폭 e : 제 4~5 요추부위의 지방포함 도체폭
- 경골장 : 제 1 경추에서 제 7 경추 사이 길이
- 선골장 : 제 1 천추에서 제 5 천추 사이의 직선거리
- 도체후도 : 반골 상단부의 도체두께

5) 부산물 생산량

돼지 도축 시 생산되는 1차 부산물 생산량은 머리, 혈액, 가죽, 내장총량, 식도, 기관, 허파, 염통, 간, 이자, 지라, 위, 직장, 소장, 대장, 내장지방, 생식기, 쓸개, 꼬리, 방광, 맹장 등의 생산량을 측정하였다. 돼지 도체 발골시 생산되는 2차 부산물 생산량은 신장 및 신지방, 족, 도체지방, 뼈, 가죽의 생산량을 측정하였다.

05 도체수율 계산

도체율은 생체중 대비 백분율로 환산하였으며 거래정육율, 부분육 생산수율은 생체중 및 도체중 대비 생산율로, 도체 부산물 생산율은 도체중 대비 생산량을 백분율로 환산하였다.

06 부분육 분할정형

1) 대분할 부분육 분할정형기준

부위명칭	분 할 정 형 기 준
안 심	두덩뼈(치골)아랫부분에서 제1허리뼈(요추)의 안쪽에 붙어있는 엉덩근(장골허리근), 큰허리근(대요근), 작은허리근(소요근), 허리사각근(요방형근)으로 된 부위로서 두덩뼈(치골)아래부위와 평행으로 안심머리부분을 절단한 다음 엉덩뼈(장골) 및 허리뼈(요추)를 따라 분리하고 표면지방을 제거하여 정형한다.
등 심	제5등뼈(흉추) 또는 제6등뼈(흉추)에서 제6허리뼈(요추)까지의 등가장긴근(배최장근)으로서 앞쪽 등가장긴근(배최장근) 하단부를 기준으로 등뼈(흉추)와 평행하게 절단하여 정형한다.
목 심	제1목뼈(경추)에서 제4등뼈(흉추) 또는 제5등뼈(흉추)까지의 널판근, 머리최장근, 환추최장근, 목최장근, 머리반기시근, 머리널판근, 등세모근, 마름모근, 배쪽톱니근 등 목과 등을 이루고 있는 근육으로서 등가장긴근(배최장근) 하단부와 앞다리사이를 평행하게 절단하여 정형한다.
앞다리	상완뼈(상완골), 전완뼈(전완골), 어깨뼈(견갑골)를 감싸고 있는 근육들로서 갈비(제1갈비뼈(늑골)에서 제4갈비뼈(늑골) 또는 제5갈비뼈(늑골)까지)를 제외한 부위이며 앞다리살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살이 포함된다.
뒷다리	엉치뼈(관골), 넓적다리뼈(대퇴골), 정강이뼈(하퇴골)를 감싸고 있는 근육들로서 안심머리를 제거한 뒤 제7허리뼈(요추)와 엉덩이사이뼈(천골)사이를 엉치뼈면을 수평으로 절단하여 정형하며 볼기살, 설깃살, 도가니살, 홍두깨살, 보섭살, 뒷사태살이 포함된다.
삼겹살	뒷다리 무릎부위에 있는 겸부의 지방덩어리에서 몸통피부근과 배곧은근의 얇은 막을 따라 뒷다리의 대퇴근막긴장근과 분리 후, 제5갈비뼈(늑골) 또는 제6갈비뼈(늑골)에서 마지막 요추와(배곧은근 및 배속경사근 포함)뒷다리 사이까지의 복부근육으로서 등심을 분리한 후 정형한다.
갈 비	제1갈비뼈(늑골)에서 제4갈비뼈(늑골) 또는 제5갈비뼈(늑골)까지의 부위로서 제1갈비뼈(늑골) 5cm 선단부에서 수직으로 절단하여 깊은흉근 및 얕은흉근을 포함하여 절단하며 앞다리에서 분리한 후 피하지방을 제거하여 정형한다.

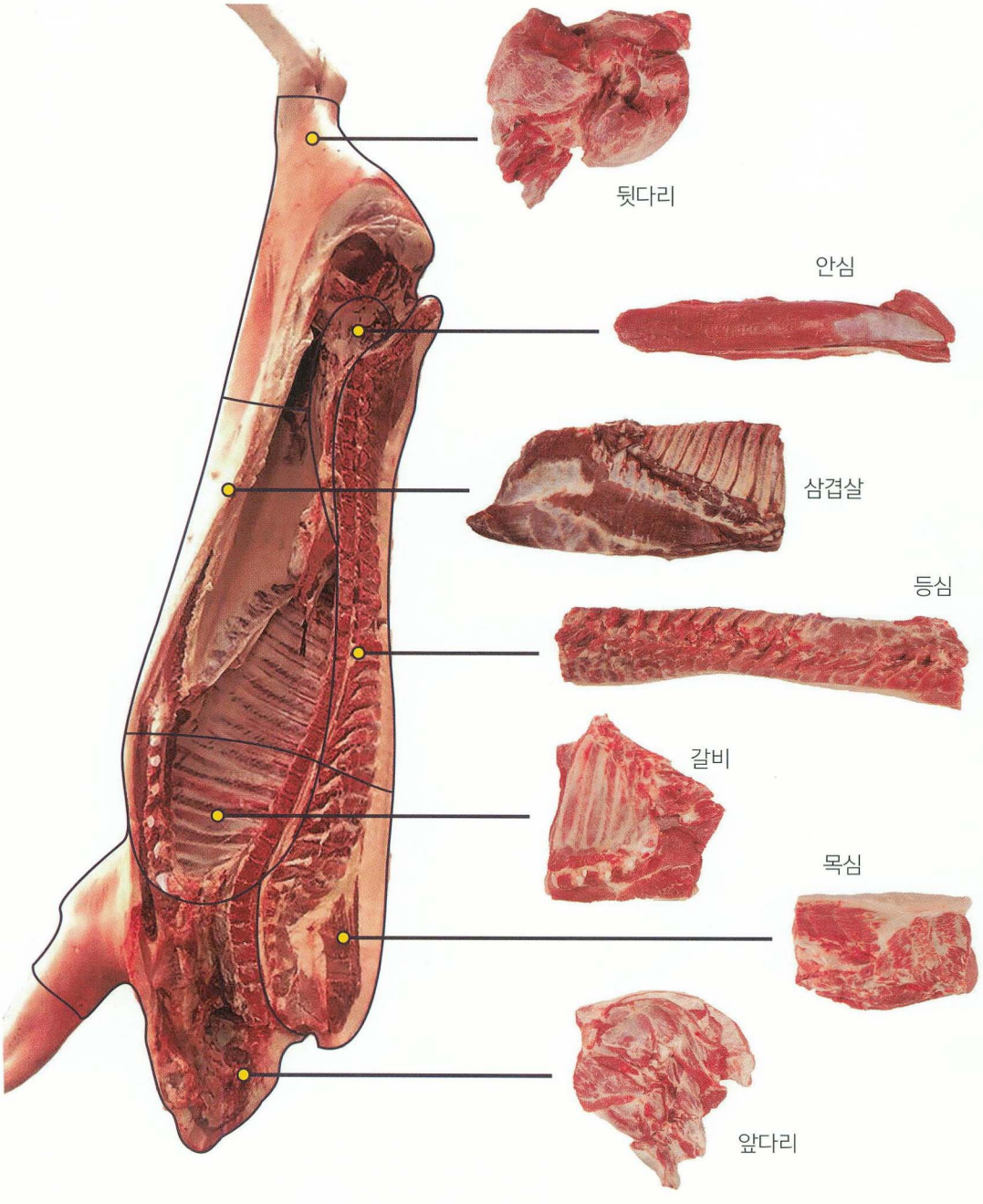


그림 3 대분할 부위(7개)

2) 소분할 부분육 분할정형기준

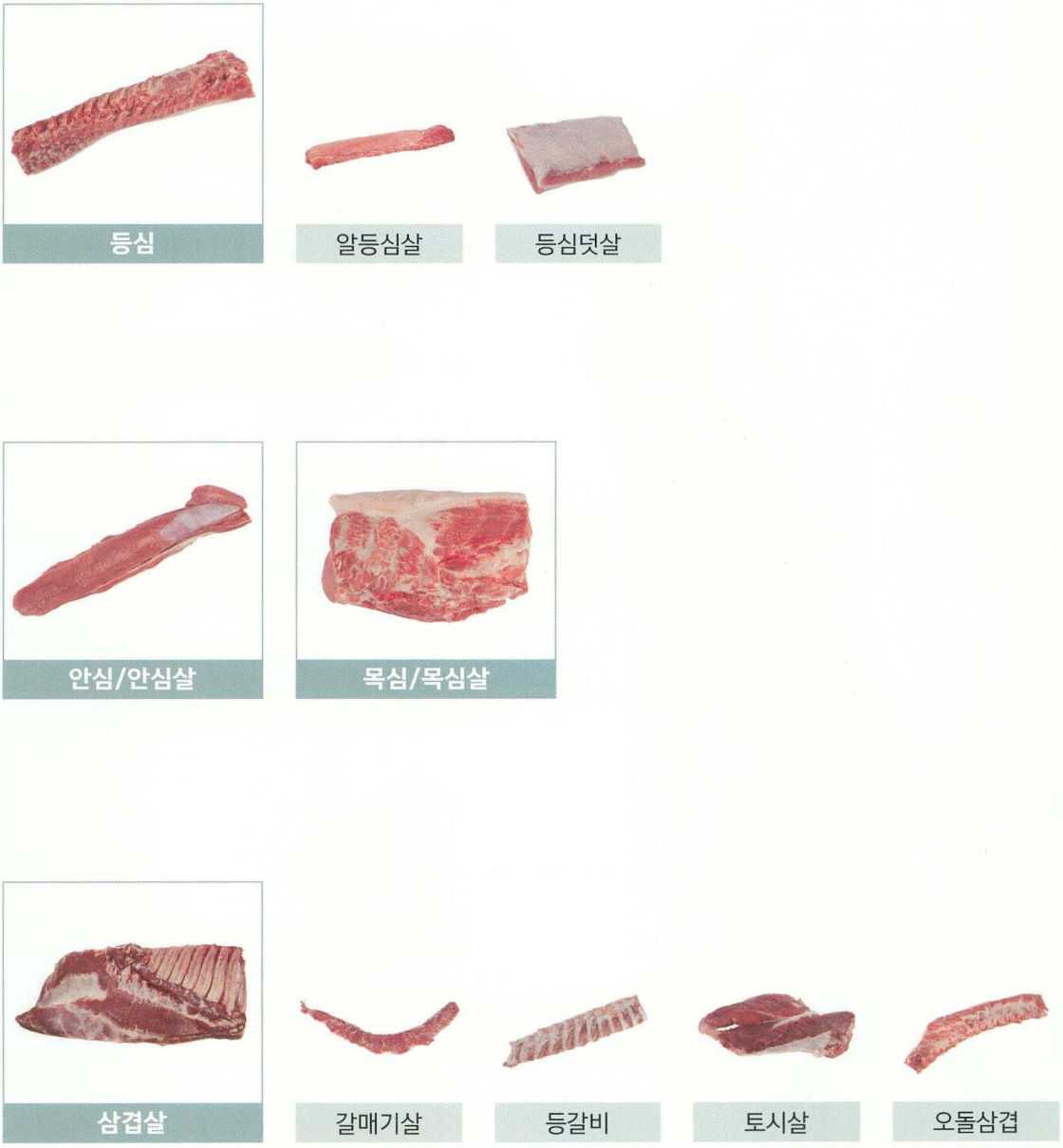


그림 4 대분할별 소분할 부위(25개)



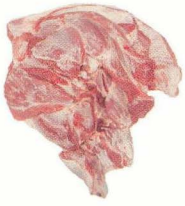
갈비



갈비살



마구리



앞다리



앞다리살



앞사태살



항정살



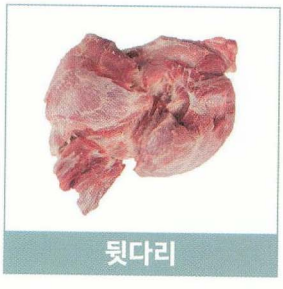
꾸리살



부채살



주걱살



뒷다리



볼기살



설깃살



도가니살



홍두깨살



보섭살



뒷사태살

대분할 부위명칭	소분할 부위명칭	분 할 정 형 기 준
안 심	안심살	대분할 안심부위의 분할정형기준과 동일
등 심	등심살	대분할 등심부위의 분할정형기준과 동일
	알등심살	대분할 등심부위에서 가운데 길게 형성되어있는 등가장긴근(배최장근)으로서 주위 덧살을 제거하여 정형한 것
	등심덧살	대분할 등심부위에서 알등심살을 생산한 후 분리되는 근육
목 심	목심살	대분할 목심부위의 분할정형기준과 동일
앞다리	앞다리살	대분할 앞다리부위에서 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살을 분리하여 정형한 것
	앞사태살	전완뼈(전완골)과 상완뼈(상완골) 일부(상완이두근)를 감싸고 있는 근육들로서 앞다리살과 분리 절단하여 정형한 것
	항정살	머리와 목을 연결하는 근육(안면피근 및 경피근)으로 림프선과 지방을 최대한 제거하여 정형한 것(도축시 절단된 머리 부분의 안면피근 및 경피근도 포함한다)
	꾸리살	어깨뼈(견갑골) 바깥쪽 견갑가시돌기 상단부에 있는 가시위근(극상근)으로 앞다리살 부위에서 부채살에 평행되게 절단하여 근막을 따라 분리 · 정형한 것
	부채살	어깨뼈(견갑골) 바깥쪽 견갑가시돌기 하단부에 있는 가시아래근(극하근)으로 앞다리살 부위에서 꾸리살과 평행되게 절단하여 근막을 따라 분리 정형한 것
	주걱살	앞다리 대분할시 분리된 앞다리쪽 깊은 흉근(심흉근)으로 앞다리살에서 분리한 후 정형한 것
뒷다리	볼기살	뒷다리의 넓적다리 안쪽을 이루는 부위로 내향근(내전근), 반막모양근(반막양근) 등의 근육으로 이루어져있고 도가니살의 경계를 따라 넓적다리뼈(대퇴골) 윗부분을 분리하여 정형한 것
	설깃살	뒷다리의 바깥쪽 넓적다리를 이루는 부위로 대퇴두갈래근(대퇴이두근)으로 이루어져있으며 넓적다리뼈(대퇴골)부위에서 볼기살, 도가니살, 보섭살과 분리한 후 정형한 것
	도가니살	뒷다리의 무릎 쪽에서 무릎뼈(슬개골)와 함께 넓적다리뼈(대퇴골)를 감싸고 있는 부위로 대퇴네갈래근(대퇴사두근) 및 대퇴근막긴장근으로 이루어져있으며, 질긴 근막을 따라 설깃살과 분리하고 엉덩뼈(장골) 측면을 따라 보섭살과 분리한 후 정형한 것

대분할 부위명칭	소분할 부위명칭	분 할 정 형 기 준
뒷다리	홍두깨살	뒷다리 뒷쪽부분 안쪽에 홍두깨 모양의 반힘줄모양근(반건양근)으로 설깃살과 볼기살 사이의 근막을 따라 분리한 후 정형한 것
	보섭살	뒷다리의 엉덩이를 이루는 부위로 엉치뼈(관골)를 감싸고 있는 중간둔부근(중둔근), 표층둔부근(천둔근) 등으로 이루어져있으며 엉치뼈와 넓적다리뼈(대퇴골)를 제거한 뒤 대퇴관절(고관절)에서 엉덩뼈(장골)와 궁둥뼈(좌골)면을 기준으로 도가니살과 설깃살을 분리한 후 정형한 것
	뒷사태살	정강이뼈와 종아리뼈(경골과 비골)를 감싸고 있는 근육들로서 근막을 따라 볼기살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
삼겹살	삼겹살	제5갈비뼈(늑골) 또는 제6갈비뼈(늑골)에서 마지막 요추와 엉덩뼈(장골)사이까지의 등심아래 복부부위(배곧은근 및 배속경사근 포함)로서 복부 지방과 갈매기살, 오돌삼겹, 토시살을 제거하고 정형한 것
	갈매기살	갈비뼈(늑골) 안쪽의 가슴뼈(흉골) 끝에서 허리뼈(요추)까지 갈비뼈(늑골) 윗면을 가로질러있는 얇고 평평한 횡격막근으로 갈비뼈(늑골)에서 분리 정형한 것
	등갈비	등심분할 및 갈비뼈(늑골) 발골전에 제5갈비뼈(늑골) 또는 제6갈비뼈(늑골)에서 마지막 갈비뼈(늑골) 중 등뼈(흉추)에서부터 길이 10㎝이내의 갈비뼈(늑골)쪽 부위로서 갈비뼈(늑골)를 절단하고 갈비뼈(늑골)에 늑골사이근(늑간근)과 장골늑골근 및 등심근육 일부가 포함되도록 분리하여 정형한 것
	토시살	갈비뼈(늑골) 안쪽의 가슴뼈(흉골)에 부착되어 횡격막(갈매기살) 사이에 노출되어있는 근육으로 갈매기살에서 분리하여 정형한 것
	오돌삼겹	제5갈비뼈(늑골) 또는 제6갈비뼈(늑골)부터 마지막 갈비뼈(늑골)까지의 연골을 감싸고 있는 근육을 가슴뼈(흉골)을 제외하고 갈비연골(늑연골)을 포함하여 폭 6cm 이내로 대분할 삼겹살 부위에서 분리하여 정형한 것
갈 비	갈비	대분할 갈비부위의 분할정형기준과 동일
	갈비살	갈비부위에서 갈비뼈와 마구리를 제거하여 살코기부위만을 정형한 것
	마구리	소분할 갈비부위에서 가슴뼈(흉골) 부분을 따라 분리하여 정형한 것

07 육질분석

도체의 성과 육질등급별 소분할 부위의 pH, 육색, 가열감량, 보수력, 전단력을 분석하였다.

1) 일반성분

수분, 지방, 단백질, 콜라겐 함량은 Anderson 등(2007)의 방법에 따라 세절육 200g을 Foodscan(Food ScanTM Lab 78810, Foss Tecator Co. Ltd., Denmark)을 이용하여 수분, 지방, 단백질, 콜라겐 함량 분석하였다.

2) pH

pH 측정은 pH meter(pH*K21, NWK-Binär GmbH Co., Germany)를 이용하여 근육시료에 직접 삽입하여 측정하였다.

3) 육색

근육샘플을 절단하여 30분간 냉암소에서 발색시킨 후 절단면에서 chroma meter(CR-400, Konica Minolta, Japan)를 사용하여 L*(Lightness, 명도), a*(Redness, 적색도), b*(Yellowness, 황색도)를 CIE(Commission Internationale de Leclairage) 값으로 동일한 시료를 3회 측정하고, 표준판은 No. 21233037이고, Y=86.30, x=0.3165, y=0.3242의 백색 타일 이용하였다.

4) 가열감량

시료를 3 cm 두께의 스테이크 모양으로 절단하여 무게를 측정한 다음 polyethylene bag에 넣어 70℃ 항온수조(Dehan Scientific Co. Model WSB-45, Korea)에서 심부온도를 70℃에 도달시킨 다음 30분간 흐르는 물에서 방냉시키고, 근육시료 표면에 남아있는 수분을 제거한 후 무게를 측정하여 가열 전후의 중량 차이를 백분율로 계산하였다.

5) 보수력

미세한 구멍이 있는 2 ml filter관의 무게를 칭량하고, 공시육을 분쇄하여 지방과 근막(힘줄)을 제거한 후 시료 0.5 g을 원심분리관의 상부 filter관에 넣고 무게를 측정, filter관을 80℃의 항온수조에서 20분간 가열한 후 10분간 실온에서 냉각시킨 다음 filter관을 원심분리관 하부에 넣고 4℃에서 2,000 rpm, 10분 동안 원심분리 한 후 상부 filter관을 꺼내어 무게를 측정하였다.

6) 전단력

시료를 3 cm두께의 스테이크 모양으로 근섬유방향과 직각이 되도록 근육을 전단하여 육 내부온도 70℃까지 가열한 후 흐르는 물에 10분간 방냉, 방냉한 시료에서 직경 1.27 cm 코아(core)를 근섬유 방향에 따라 원통형으로 뚫어 시료를 채취한 후 Instron Universal Testing Machine(Model 4465, UK)를 이용하여 근섬유 방향과 직각 방향으로 절단하여 8회 반복 측정하였다.

여 백



제 2 장
조사 및 분석 결과

1. 유통단계별 중량변화
2. 유통단계별 도체수율
3. 대분할 부분육 생산
4. 소분할 부분육 생산
5. 도체규격
6. 1차 부산물 생산
7. 2차 부산물 생산
8. 육질특성
9. 모돈

여 백

유통단계별 중량변화



표 4 돼지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
온도체중	70.99 ±3.71	78.03 ±1.51	82.38 ±1.91	86.69 ±2.43	90.52 ±2.81	93.97 ±2.07	97.69 ±1.82	101.16 ±1.30	116.98 ±7.84	90.57 ±11.30
냉도체중	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
냉각감량	1.79 ±0.42	1.73 ±0.49	1.95 ±0.44	2.28 ±1.24	2.55 ±1.54	2.32 ±0.96	2.32 ±0.41	2.31 ±0.40	2.56 ±0.36	2.27 ±1.03
박피 도체중	63.17 ±3.97	69.10 ±2.18	73.72 ±2.34	76.90 ±2.59	80.29 ±3.18	84.10 ±2.42	87.37 ±2.45	91.32 ±2.16	104.78 ±6.86	81.75 ±10.98
탕박 정육중	58.58 ±4.20	63.33 ±2.93	67.26 ±2.93	69.06 ±3.69	71.86 ±3.95	74.93 ±4.07	77.60 ±4.79	79.74 ±4.45	91.00 ±5.72	73.27 ±9.09
박피 정육중	53.21 ±3.97	57.68 ±2.85	61.56 ±2.63	63.15 ±3.58	65.79 ±3.89	68.74 ±4.02	71.16 ±4.73	73.53 ±4.33	83.55 ±5.73	67.18 ±8.60
거래 정육중 (대분할)	48.34 ±3.19	53.18 ±1.97	56.48 ±2.21	58.95 ±2.68	60.83 ±2.26	63.09 ±2.55	65.05 ±2.35	67.53 ±2.14	77.88 ±4.52	61.06 ±7.33
거래 정육중 (소분할)	45.31 ±3.05	48.83 ±2.10	52.15 ±2.54	54.35 ±2.75	56.15 ±2.56	58.39 ±2.89	60.17 ±2.77	62.07 ±2.51	71.91 ±4.36	56.42 ±6.85

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 5 암퇘지의 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
온도체중	71.64 ±3.88	78.20 ±1.99	82.55 ±2.22	86.65 ±2.28	90.62 ±2.66	93.98 ±2.01	98.25 ±1.96	101.91 ±1.10	112.75 ±5.10	88.88 ±10.27
냉도체중	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19± 5.04	86.75 ±10.08
냉각감량	1.77 ±0.18	1.85 ±0.25	2.00 ±0.35	2.08 ±0.40	2.33 ±1.27	2.15 ±0.43	2.26 ±0.53	2.37 ±0.54	2.56 ±0.33	2.13 ±0.66
박피 도체중	64.41 ±3.57	70.71 ±2.56	74.81 ±2.23	78.56 ±2.06	82.26 ±2.93	85.65 ±1.97	89.56 ±1.59	92.97 ±1.21	104.06± 4.66	80.76 ±9.82
탕박 정육중	59.89 ±3.72	65.27 ±2.59	68.40 ±2.61	71.53 ±3.36	74.41 ±3.67	77.22 ±3.37	81.31 ±3.44	83.37 ±3.25	93.14 ±5.77	73.37 ±8.62
박피 정육중	54.43 ±3.47	59.64 ±2.79	62.67 ±2.29	65.52 ±3.31	68.38 ±3.59	71.04 ±3.31	74.87 ±3.30	76.80 ±3.63	87.02 ±5.32	67.39 ±8.35
거래 정육중 (대분할)	49.07 ±3.08	53.51 ±2.44	56.72 ±2.59	60.30 ±2.21	61.49 ±2.31	63.64 ±2.64	66.45 ±1.96	68.98 ±1.54	76.94 ±3.25	60.68 ±6.99
거래 정육중 (소분할)	46.02 ±2.84	49.31 ±2.47	52.47 ±2.95	55.76 ±2.25	56.96 ±2.76	59.03 ±2.78	61.76 ±2.23	63.72 ±2.16	71.34 ±3.73	56.27 ±6.55

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 6 거세돼지의 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
온도체중	69.19 ±2.57	77.91 ±1.18	82.10 ±1.26	86.71 ±2.55	90.45 ±2.94	93.96 ±2.16	97.25 ±1.64	100.41 ±1.08	118.90 ±8.20	92.09 ±11.98
냉도체중	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
냉각감량	1.83 ±0.80	1.66 ±0.60	1.87 ±0.55	2.42 ±1.57	2.70 ±1.70	2.50 ±1.27	2.37 ±0.29	2.26 ±0.22	2.56 ±0.38	2.39 ±1.26
박피 도체중	59.79 ±3.03	68.03 ±0.95	71.94 ±1.11	75.77 ±2.31	78.92 ±2.59	82.51 ±1.72	85.63 ±1.34	89.66 ±1.50	105.10 ±7.74	82.63 ±11.89
탕박 정육중	54.99 ±3.36	62.03 ±2.44	65.39 ±2.47	67.36 ±2.89	70.09 ±3.09	72.57 ±3.33	74.64 ±3.48	76.11 ±1.23	90.02 ±5.55	73.18 ±9.51
박피 정육중	49.86 ±3.40	56.37 ±2.09	59.76 ±2.13	61.54 ±2.80	63.99 ±3.00	66.37 ±3.25	68.20 ±3.43	70.26 ±1.59	81.97 ±5.29	66.99 ±8.83
거래 정육중 (대분할)	46.34 ±2.74	52.96 ±1.66	56.09 ±1.37	58.02 ±2.60	60.38 ±2.14	62.54 ±2.35	63.93 ±2.05	66.07 ±1.62	78.31 ±5.00	61.41 ±7.62
거래 정육중 (소분할)	43.33 ±2.87	48.50 ±1.86	51.63 ±1.62	53.38 ±2.67	55.58 ±2.27	57.74 ±2.88	58.90 ±2.54	60.42 ±1.61	72.17 ±4.68	56.56 ±7.12

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 7 1⁺등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중	108.53 ±1.56	112.81 ±1.43	117.48 ±1.32	112.91 ±3.55
온도체중	87.52 ±1.98	90.41 ±2.43	93.16 ±2.13	90.37 ±3.02
냉도체중	85.42 ±1.92	87.72 ±2.22	90.70 ±1.42	87.90 ±2.74
냉각감량	1.94 ±0.31	2.55 ±1.51	2.41 ±1.40	2.35 ±1.29
박피 도체중	79.46 ±1.96	81.57 ±2.26	84.41 ±1.39	81.76 ±2.67
탕박 정육중	72.99 ±2.38	74.43 ±2.84	77.55 ±2.13	74.87 ±3.05
박피 정육중	67.04 ±2.48	68.27 ±2.78	71.26 ±2.00	68.73 ±2.96
거래 정육중 (대분할)	59.53 ±2.59	60.78 ±2.16	62.86 ±2.09	61.00 ±2.56
거래 정육중 (소분할)	54.97 ±2.77	56.04 ±2.44	58.36 ±2.34	56.37 ±2.79

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 8 1등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중	103.45 ±1.39	107.73 ±1.59	113.35 ±1.44	117.96 ±1.47	122.64 ±1.53	112.91 ±6.76
온도체중	83.05 ±1.21	85.75 ±2.64	90.79 ±4.16	94.38 ±1.89	97.59 ±1.76	90.21 ±5.72
냉도체중	81.07 ±1.08	83.28 ±1.62	88.75 ±3.15	92.16 ±1.18	95.35 ±1.64	87.99 ±1.76
냉각감량	1.90 ±0.26	2.27 ±1.31	2.14 ±0.58	2.49 ±1.57	2.38 ±0.45	2.27 ±1.12
박피 도체중	75.30 ±1.38	77.52 ±2.10	82.40 ±4.08	85.76 ±1.83	88.85 ±1.61	81.85 ±5.37
탕박 정육중	70.37 ±2.59	71.06 ±2.43	76.31 ±4.19	77.61 ±3.20	80.65 ±2.86	74.96 ±4.85
박피 정육중	64.60 ±2.69	65.30 ±2.24	69.96 ±4.24	71.20 ±3.04	74.15 ±2.58	68.82 ±4.54
거래 정육중 (대분할)	57.21 ±2.37	58.31 ±2.65	61.03 ±2.90	63.22 ±2.87	64.96 ±1.75	60.88 ±3.82
거래 정육중 (소분할)	53.01 ±2.59	53.51 ±2.59	56.53 ±3.04	58.44 ±3.16	60.24 ±2.20	56.25 ±3.87

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 9 2등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
온도체중	71.94 ±2.81	77.99 ±1.55	81.46 ±2.10	86.93 ±1.21	91.33 ±1.95	95.52 ±1.53	98.13 ±2.09	101.29 ±1.26	108.52 ±2.04	86.48 ±12.62
냉도체중	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
냉각감량	1.83 ±0.62	1.73 ±0.70	1.93 ±1.32	1.95 ±0.71	2.73 ±1.27	2.25 ±0.86	2.40 ±1.49	2.35 ±1.58	2.52 ±0.31	2.08 ±1.05
박피 도체중	64.86 ±2.84	70.66 ±1.54	73.91 ±1.96	79.19 ±1.44	82.61 ±2.78	87.14 ±1.72	89.15 ±2.17	92.67 ±1.44	98.73 ±2.15	78.50 ±11.79
탕박 정육중	61.32 ±3.35	65.81 ±2.53	68.82 ±3.31	73.87 ±3.60	74.66 ±4.52	77.10 ±5.41	79.18 ±3.00	82.60 ±1.90	89.93 ±2.25	72.03 ±9.73
박피 정육중	56.08 ±3.22	60.21 ±2.36	63.20 ±3.04	68.08 ±2.84	68.67 ±4.33	70.97 ±5.29	72.60 ±2.94	76.32 ±1.90	82.65 ±2.41	66.13 ±9.13
거래 정육중 (대분할)	48.95 ±2.86	53.23 ±2.01	55.52 ±1.60	59.49 ±2.44	61.32 ±1.85	63.21 ±3.06	64.94 ±3.20	67.67 ±2.15	73.62 ±2.40	58.44 ±8.36
거래 정육중 (소분할)	45.81 ±2.82	48.84 ±2.16	51.08 ±2.13	55.76 ±2.52	56.58 ±2.66	58.01 ±4.20	59.54 ±3.57	62.27 ±2.50	68.33 ±2.54	54.00 ±7.75

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 – 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 – 체지방

*박피정육중: 냉도체중 – 가죽 – 체지방

*거래정육중: 냉도체중 – 가죽 – 체지방 – 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 10 등외등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
온도체중	64.78 ±2.79	85.37 ±10.37	115.88 ±1.40	119.76 ±1.69	128.01 ±4.61	109.45 ±22.47
냉도체중	63.30 ±2.66	83.40 ±9.91	113.35 ±1.47	117.35 ±1.85	125.19 ±4.63	107.09 ±22.03
냉각감량	1.48 ±0.21	1.97 ±0.47	2.53 ±1.18	2.41 ±0.41	2.83 ±0.33	2.36 ±0.74
박피 도체중	58.39 ±2.58	77.08 ±9.59	105.54 ±1.43	109.36 ±1.88	116.74 ±4.51	99.65 ±20.82
탕박 정육중	56.75 ±2.69	72.99 ±8.64	93.35 ±3.72	97.09 ±3.91	102.24 ±3.29	89.23 ±16.33
박피 정육중	51.84 ±2.76	66.66 ±8.35	85.54 ±3.78	89.11 ±3.84	93.79 ±3.26	81.78 ±15.15
거래 정육중 (대분할)	44.34 ±2.45	58.20 ±8.59	76.88 ±1.66	79.44 ±2.99	83.65 ±2.57	72.65 ±14.19
거래 정육중 (소분할)	42.04 ±2.64	54.52 ±8.16	70.68 ±2.58	73.39 ±3.58	76.92 ±3.16	67.19 ±12.75

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 11 도체등급에 따른 돼지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중	112.91 ±3.55	112.91 ±6.76	108.71 ±15.32	136.38 ±26.52
온도체중	90.37 ±3.02	90.21 ±5.72	86.48 ±12.62	109.45 ±22.47
냉도체중	87.90 ±2.74	87.99 ±5.64	84.40 ±12.36	107.09 ±22.03
냉각감량	2.35 ±1.29	2.27 ±1.12	2.08 ±1.05	2.36 ±0.74
박피 도체중	81.76 ±2.67	81.85 ±5.37	78.50 ±11.79	99.65 ±20.82
탕박 정육중	74.87 ±3.05	74.96 ±4.85	72.03 ±9.73	89.23 ±16.33
박피 정육중	68.73 ±2.96	68.82 ±4.54	66.13 ±9.13	81.78 ±15.15
거래 정육중 (대분할)	61.00 ±2.56	60.88 ±3.82	58.44 ±8.36	72.65 ±14.19
거래 정육중 (소분할)	56.80 ±4.13	55.40 ±7.02	54.20 ±4.88	68.39 ±9.36

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 12 도체등급에 따른 암퇘지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중	112.79 ±3.96	113.05 ±6.89	107.32 ±15.75	120.14 ±33.97
온도체중	90.35 ±2.79	90.18 ±5.89	85.64 ±13.11	95.00 ±28.76
냉도체중	88.06 ±2.89	88.13 ±5.78	83.56 ±12.85	92.90 ±28.22
냉각감량	2.29 ±1.04	2.05 ±0.43	2.07 ±0.39	2.10 ±0.59
박피 도체중	81.79 ±2.86	81.95 ±5.47	77.70 ±12.30	86.30 ±26.58
탕박 정육중	75.31 ±3.18	75.03 ±4.94	71.85 ±10.08	79.85 ±21.45
박피 정육중	69.04 ±3.13	68.86 ±4.60	65.99 ±9.53	73.25 ±19.82
거래 정육중 (대분할)	61.87 ±2.17	61.59 ±3.99	58.29 ±8.94	64.80 ±19.06
거래 정육중 (소분할)	57.29 ±2.60	57.10 ±3.98	54.04 ±8.21	60.89 ±17.31

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 13 도체등급에 따른 거세돼지 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중	113.01 ±3.21	112.78 ±6.69	110.35 ±14.78	141.79 ±21.92
온도체중	90.38 ±3.22	90.23 ±5.60	87.47 ±12.07	114.27 ±18.33
냉도체중	87.77 ±2.63	87.85 ±5.55	85.37 ±11.81	111.82 ±17.95
냉각감량	2.62 ±1.66	2.39 ±1.24	2.10 ±0.78	2.45 ±0.53
박피 도체중	81.74 ±2.54	81.75 ±5.31	79.43 ±11.21	104.09 ±17.04
탕박 정육중	74.52 ±2.93	74.88 ±4.80	72.25 ±9.40	92.36 ±13.46
박피 정육중	68.48 ±2.83	68.78 ±4.51	66.30 ±8.74	84.63 ±12.57
거래 정육중 (대분할)	60.31 ±2.65	60.20 ±3.55	58.62 ±7.71	75.27 ±11.58
거래 정육중 (소분할)	55.63 ±2.73	55.42 ±3.60	53.96 ±7.26	69.29 ±10.54

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

여 백

유통단계별 도체수율

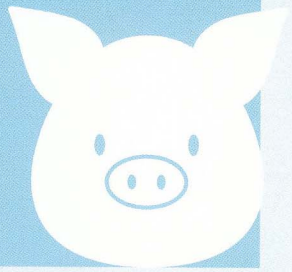


표 14 돼지 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중(kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
온도체율	78.61 ±1.63	79.44 ±1.60	79.80 ±1.56	80.08 ±1.82	80.14 ±2.20	79.79 ±1.58	79.79 ±1.53	79.26 ±1.20	80.46 ±1.08	79.84 ±1.76
냉도체율	76.63 ±1.68	77.68 ±1.60	77.91 ±1.50	77.98 ±1.64	77.88 ±2.11	77.82 ±1.32	77.90 ±1.53	77.45 ±1.05	78.69 ±1.13	77.83 ±1.66
냉각감량율	2.52 ±0.64	2.22 ±0.61	2.37 ±0.52	2.62 ±1.34	2.80 ±1.62	2.46 ±0.94	2.37 ±0.41	2.29 ±0.38	2.19 ±0.30	2.50 ±1.07
박피도체율 (A)	69.94 ±2.49	70.36 ±2.19	71.41 ±2.01	71.05 ±2.09	71.08 ±2.60	71.41 ±1.84	71.36 ±1.89	71.54 ±1.69	72.09 ±1.91	71.99 ±2.11
박피도체율 (B)	91.26 ±1.66	90.58 ±1.95	91.66 ±1.81	91.11 ±1.73	91.25 ±1.79	91.76 ±1.68	91.61 ±1.71	92.37 ±1.49	91.61 ±2.09	92.49 ±1.58
탕박정육율 (A)	64.85 ±3.07	64.47 ±2.96	65.16 ±2.75	63.80 ±3.25	63.62 ±3.37	63.62 ±3.32	63.38 ±3.88	62.47 ±3.39	62.68 ±3.28	64.64 ±2.94
탕박정육율 (B)	84.61 ±2.92	83.00 ±3.28	83.63 ±3.17	81.81 ±3.57	81.67 ±3.39	81.76 ±4.12	81.34 ±4.31	80.65 ±3.90	79.68 ±4.36	83.05 ±3.30
박피정육율 (A)	58.90 ±2.99	58.72 ±2.87	59.64 ±2.47	58.34 ±3.18	58.24 ±3.34	58.36 ±3.29	58.12 ±3.82	57.60 ±3.27	57.57 ±3.67	59.24 ±2.88
박피정육율 (B)	76.83 ±2.83	75.59 ±3.07	76.55 ±2.83	74.81 ±3.54	74.77 ±3.39	75.00 ±4.09	74.60 ±4.38	74.36 ±3.88	73.17 ±4.80	76.11 ±3.22
거래정육율 (대분할, A)	61.46 ±9.57	69.03 ±10.65	52.70 ±4.52	52.93 ±2.20	52.97 ±2.03	52.40 ±2.03	51.76 ±1.94	50.17 ±1.32	45.33 ±2.61	55.36 ±10.85
거래정육율 (대분할, B)	69.24 ±1.64	69.76 ±1.29	69.22 ±2.18	69.14 ±2.16	68.96 ±2.00	68.24 ±2.38	68.25 ±2.53	67.75 ±2.78	67.54 ±1.87	69.73 ±2.40
거래정육율 (소분할, A)	50.15 ±1.93	49.71 ±2.00	50.52 ±2.38	50.21 ±2.41	49.71 ±2.27	49.58 ±2.37	49.14 ±2.22	48.63 ±2.02	49.52 ±2.09	49.80 ±2.28
거래정육율 (소분할, B)	65.45 ±2.18	63.99 ±1.97	64.84 ±2.69	64.38 ±2.72	63.84 ±2.64	63.72 ±2.99	63.10 ±2.89	62.79 ±2.27	62.94 ±2.70	63.99 ±2.74

*평균±표준편차

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 15 암퇘지의 도축 및 가공단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중(kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
온도체율	79.04 ±1.63	79.35 ±2.25	79.86 ±1.72	79.93 ±1.78	80.30 ±2.13	79.65 ±1.45	80.01 ±1.23	79.89 ±0.95	80.29 ±1.00	79.82 ±1.70
냉도체율	77.09 ±1.55	77.48 ±2.19	77.92 ±1.70	78.02 ±1.73	78.23 ±2.36	77.83 ±1.42	78.17 ±1.07	78.03 ±0.61	78.46 ±0.89	77.90 ±1.71
냉각감량율	2.47 ±0.19	2.36 ±0.31	2.43 ±0.42	2.40 ±0.45	2.57 ±1.39	2.29 ±0.45	2.29 ±0.51	2.32 ±0.51	2.27 ±0.29	2.40 ±0.69
박피도체율 (A)	71.06 ±1.67	71.75 ±2.63	72.37 ±1.77	72.47 ±1.73	72.89 ±2.43	72.59 ±1.45	72.93 ±1.06	72.88 ±0.68	74.10 ±1.20	72.49 ±1.88
박피도체율 (B)	92.18 ±0.60	92.60 ±1.18	92.88 ±0.87	92.89 ±0.74	93.16 ±0.80	93.27 ±0.58	93.30 ±0.62	93.40 ±0.72	94.45 ±1.16	93.05 ±0.90
탕박정육율 (A)	66.07 ±2.44	66.26 ±3.31	66.18 ±2.36	65.98 ±2.85	65.93 ±3.05	65.45 ±2.80	66.22 ±2.81	65.34 ±2.06	66.28 ±1.45	65.92 ±2.65
탕박정육율 (B)	85.70 ±2.29	85.50 ±2.87	84.94 ±2.72	84.56 ±2.63	84.26 ±2.56	84.09 ±3.10	84.70 ±3.17	83.75 ±3.16	84.48 ±1.46	84.62 ±2.71
박피정육율 (A)	60.05 ±2.38	60.53 ±3.33	60.63 ±2.05	60.44 ±2.89	60.58 ±3.01	60.21 ±2.74	60.98 ±2.72	60.19 ±2.40	61.93 ±1.47	60.51 ±2.62
박피정육율 (B)	77.88 ±2.17	78.10 ±2.62	77.82 ±2.31	77.45 ±2.82	77.42 ±2.53	77.36 ±3.05	78.00 ±3.13	77.15 ±3.54	78.93 ±1.56	77.67 ±2.64
거래정육율 (대분할, A)	54.12 ±1.65	54.30 ±2.64	54.87 ±2.28	55.63 ±1.99	54.49 ±2.22	53.93 ±2.12	54.11 ±1.55	54.08 ±1.54	54.80 ±1.29	54.52 ±2.06
거래정육율 (대분할, B)	70.21 ±1.68	70.06 ±1.73	70.42 ±2.50	71.30 ±1.92	69.68 ±2.67	69.30 ±2.41	69.23 ±1.86	69.30 ±1.69	69.85 ±1.43	69.99 ±2.26
거래정육율 (소분할, A)	50.77 ±1.63	50.04 ±2.57	50.75 ±2.67	51.43 ±1.98	50.48 ±2.55	50.03 ±2.29	50.30 ±1.82	49.96 ±1.85	50.80 ±1.54	50.57 ±2.23
거래정육율 (소분할, B)	65.87 ±1.99	64.56 ±1.79	65.13 ±3.04	65.92 ±1.72	64.54 ±3.05	64.29 ±2.80	64.35 ±2.34	64.02 ±2.25	64.75 ±1.85	64.92 ±2.57

*평균±표준편차

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 16 거세돼지의 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중(kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
온도체율	77.43 ±0.92	79.50 ±1.09	79.72 ±1.31	80.18 ±1.87	80.02 ±2.26	79.93 ±1.71	79.61 ±1.76	78.63 ±1.14	80.54 ±1.13	79.86 ±1.82
냉도체율	75.37 ±1.42	77.81 ±1.14	77.90 ±1.18	77.95 ±1.60	77.64 ±1.89	77.80 ±1.23	77.68 ±1.82	76.86 ±1.11	78.80 ±1.24	77.77 ±1.62
냉각감량율	2.66 ±1.24	2.13 ±0.75	2.27 ±0.65	2.77 ±1.70	2.96 ±1.76	2.64 ±1.24	2.44 ±0.31	2.25 ±0.21	2.16 ±0.30	2.60 ±1.32
박피도체율 (A)	66.88 ±1.68	69.43 ±1.23	69.85 ±1.28	70.07 ±1.74	69.82 ±1.90	70.19 ±1.35	70.10 ±1.40	70.21 ±1.26	71.18 ±1.39	71.54 ±2.20
박피도체율 (B)	88.73 ±0.65	89.23 ±0.87	89.67 ±0.96	89.90 ±1.00	89.93 ±0.83	90.21 ±0.75	90.25 ±0.85	91.35 ±1.35	90.32 ±0.52	91.98 ±1.87
탕박정육율 (A)	61.49 ±1.88	63.28 ±2.07	63.50 ±2.59	62.30 ±2.61	62.01 ±2.58	61.73 ±2.73	61.11 ±3.06	59.60 ±1.19	61.05 ±2.46	63.49 ±2.70
탕박정육율 (B)	81.59 ±2.30	81.33 ±2.41	81.50 ±2.70	79.93 ±2.83	79.87 ±2.65	79.36 ±3.67	78.65 ±3.03	77.54 ±0.61	77.49 ±3.34	81.64 ±3.14
박피정육율 (A)	55.74 ±2.09	57.51 ±1.80	58.03 ±2.28	56.91 ±2.54	56.62 ±2.49	56.46 ±2.67	55.83 ±2.95	55.02 ±1.33	55.59 ±2.40	58.10 ±2.61
박피정육율 (B)	73.96 ±2.48	73.91 ±2.07	74.48 ±2.37	73.01 ±2.79	72.92 ±2.60	72.58 ±3.59	71.87 ±3.18	71.58 ±1.39	70.56 ±3.18	74.72 ±3.06
거래정육율 (대분할, A)	51.82 ±1.45	54.04 ±1.55	54.47 ±1.50	53.66 ±2.31	53.42 ±1.76	53.20 ±1.94	52.33 ±1.68	51.74 ±1.17	53.08 ±1.68	53.30 ±1.92
거래정육율 (대분할, B)	68.77 ±1.97	69.44 ±1.54	69.91 ±1.34	68.83 ±2.60	68.82 ±1.92	68.38 ±2.38	67.40 ±2.57	67.32 ±1.60	67.36 ±1.93	68.55 ±2.23
거래정육율 (소분할, A)	48.45 ±1.71	49.49 ±1.60	50.14 ±1.83	49.37 ±2.33	49.18 ±1.91	49.11 ±2.39	48.21 ±2.11	47.31 ±1.15	48.94 ±2.07	49.10 ±2.11
거래정육율 (소분할, B)	64.30 ±2.37	63.61 ±2.06	64.36 ±2.00	63.34 ±2.80	63.35 ±2.22	63.13 ±3.09	62.10 ±2.97	61.55 ±1.59	62.11 ±2.65	63.15 ±2.63

*평균±표준편차

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 17 1+등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)			
	110 이하	111 ~115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중(kg)	108.53 ±1.56	112.81 ±1.43	117.48 ±1.32	112.91 ±3.55
온도체율	80.64 ±1.43	80.14 ±1.94	79.30 ±1.85	80.05 ±1.85
냉도체율	78.70 ±1.43	77.76 ±1.75	77.21 ±1.29	77.86 ±1.64
냉각감량율	2.40 ±0.36	2.81 ±1.55	2.55 ±1.37	2.63 ±1.30
박피도체율 (A)	72.26 ±1.85	70.43 ±2.13	71.06 ±1.79	71.07 ±2.10
박피도체율 (B)	92.10 ±1.56	90.61 ±1.59	91.78 ±1.68	91.30 ±1.73
탕박정육율 (A)	66.71 ±2.19	62.88 ±2.78	63.46 ±3.06	64.03 ±3.14
탕박정육율 (B)	85.03 ±2.53	80.90 ±2.89	81.96 ±3.52	82.25 ±3.42
박피정육율 (A)	61.01 ±2.26	57.48 ±2.76	58.27 ±3.00	58.60 ±3.06
박피정육율 (B)	77.76 ±2.57	73.94 ±2.91	75.24 ±3.51	75.28 ±3.36
거래정육율 (대분할, A)	59.35 ±4.33	54.08 ±2.04	53.28 ±1.83	55.25 ±3.70
거래정육율 (대분할, B)	69.72 ±3.11	69.32 ±2.78	69.32 ±2.39	69.43 ±2.76
거래정육율 (소분할, A)	51.07 ±2.59	49.49 ±1.90	49.40 ±2.30	49.88 ±2.29
거래정육율 (소분할, B)	64.37 ±3.15	63.92 ±3.08	64.36 ±2.76	64.15 ±3.00

*평균±표준편차

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 18 1등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중(kg)	103.45 ±1.39	107.73 ±1.59	113.35 ±1.44	117.96 ±1.47	122.64 ±1.53	112.91 ±6.76
온도체율	80.28 ±1.17	79.59 ±2.10	80.09 ±3.19	80.01 ±1.27	79.59 ±1.63	79.90 ±1.89
냉도체율	78.37 ±0.00	77.30 ±0.00	78.29 ±0.00	78.13 ±0.00	77.76 ±0.00	77.93 ±0.00
냉각감량율	2.49 ±0.32	2.53 ±1.43	2.36 ±0.58	2.79 ±1.71	2.48 ±0.49	2.57 ±1.21
박피도체율 (A)	71.15 ±1.54	72.27 ±2.28	71.89 ±2.20	70.05 ±2.02	70.20 ±1.53	71.08 ±2.17
박피도체율 (B)	92.48 ±0.72	92.99 ±0.74	91.45 ±2.12	89.98 ±0.89	90.24 ±0.83	91.42 ±1.66
탕박정육율 (A)	65.65 ±2.96	65.22 ±3.06	65.88 ±3.50	61.59 ±2.80	61.94 ±2.48	63.85 ±3.48
탕박정육율 (B)	85.32 ±3.00	83.92 ±2.82	83.79 ±3.84	79.11 ±3.02	79.62 ±2.64	82.12 ±3.93
박피정육율 (A)	59.86 ±2.56	59.78 ±3.04	60.52 ±3.50	56.24 ±2.74	56.69 ±2.39	58.42 ±3.35
박피정육율 (B)	77.80 ±2.54	76.91 ±2.91	76.98 ±3.89	72.24 ±2.92	72.87 ±2.67	75.13 ±3.78
거래정육율 (대분할, A)	59.29 ±4.20	51.79 ±2.54	54.80 ±5.96	56.91 ±2.29	53.77 ±1.37	55.25 ±4.23
거래정육율 (대분할, B)	70.56 ±2.60	70.05 ±3.49	68.74 ±3.84	68.66 ±2.99	68.16 ±2.31	69.28 ±3.18
거래정육율 (소분할, A)	50.54 ±2.05	50.01 ±2.51	50.56 ±2.21	48.85 ±2.30	49.00 ±1.76	49.69 ±2.32
거래정육율 (소분할, B)	65.38 ±3.04	64.30 ±3.60	63.69 ±4.00	63.46 ±3.28	63.21 ±2.70	64.00 ±3.38

*평균±표준편차
*박피도체중: 냉도체중 - 가죽
*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방
*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방
*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거
*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 19 2등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중(kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
온도체율	78.86 ±1.53	79.47 ±1.64	79.17 ±1.79	80.21 ±0.49	80.46 ±0.95	80.61 ±1.18	80.04 ±1.37	79.28 ±1.25	80.01 ±1.08	79.51 ±1.51
냉도체율	76.84 ±1.64	77.70 ±1.64	77.29 ±1.78	78.40 ±0.68	78.05 ±1.60	78.71 ±1.20	78.08 ±1.32	77.45 ±1.09	78.16 ±1.03	77.58 ±1.54
냉각감량율	2.56 ±0.90	2.22 ±0.88	2.36 ±1.57	2.25 ±0.83	3.00 ±1.43	2.35 ±0.90	2.43 ±1.51	2.30 ±1.54	2.32 ±0.25	2.41 ±1.14
박피도체율 (A)	71.09 ±1.71	72.00 ±1.72	71.83 ±1.79	73.06 ±0.84	72.77 ±1.77	73.53 ±1.21	72.70 ±1.19	72.53 ±1.32	72.79 ±1.36	72.13 ±1.68
박피도체율 (B)	92.51 ±0.54	92.65 ±0.67	92.94 ±0.75	93.19 ±0.98	93.23 ±0.57	93.43 ±0.33	93.12 ±0.84	93.65 ±1.08	93.13 ±0.62	92.96 ±0.79
탕박정육율 (A)	67.19 ±2.11	67.04 ±2.34	66.88 ±2.96	68.14 ±2.68	65.78 ±3.92	65.07 ±4.60	64.59 ±2.46	64.66 ±1.76	66.31 ±1.74	66.36 ±2.70
탕박정육율 (B)	87.44 ±1.96	86.27 ±2.06	86.51 ±2.75	86.90 ±3.01	84.29 ±5.03	82.70 ±6.19	82.72 ±2.97	83.49 ±1.88	84.85 ±2.07	85.55 ±3.20
박피정육율 (A)	61.44 ±2.12	61.33 ±2.22	61.42 ±2.78	62.80 ±1.97	60.50 ±3.72	59.89 ±4.47	59.21 ±2.26	59.74 ±1.76	60.95 ±1.86	60.91 ±2.53
박피정육율 (B)	79.95 ±1.97	78.92 ±1.86	79.45 ±2.54	80.10 ±2.08	77.52 ±4.70	76.12 ±6.00	75.84 ±2.86	77.14 ±1.94	77.98 ±2.04	78.51 ±2.93
거래정육율 (대분할, A)	53.64 ±1.91	54.23 ±2.01	53.96 ±1.46	54.88 ±1.69	54.02 ±1.25	53.34 ±2.53	52.96 ±2.46	52.97 ±1.85	54.28 ±1.78	53.77 ±1.89
거래정육율 (대분할, B)	69.80 ±1.87	69.78 ±1.66	69.85 ±2.31	69.99 ±1.57	69.23 ±1.54	67.79 ±3.47	67.84 ±3.18	68.40 ±2.39	69.45 ±1.87	69.32 ±2.23
거래정육율 (소분할, A)	50.18 ±1.93	49.76 ±2.04	49.65 ±2.08	51.44 ±1.75	49.84 ±2.20	48.96 ±3.53	48.56 ±2.81	48.74 ±2.06	50.38 ±1.89	49.71 ±2.20
거래정육율 (소분할, B)	65.31 ±2.05	64.03 ±2.05	64.26 ±2.88	65.59 ±1.67	63.88 ±2.93	62.23 ±4.86	62.21 ±3.70	62.94 ±2.73	64.46 ±2.17	64.08 ±2.78

*평균±표준편차

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 20 등외등급 돼지 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중(kg)	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
온도체율	76.97 ±1.42	79.47 ±0.81	80.85 ±1.04	80.82 ±1.09	80.40 ±1.04	80.03 ±1.68
냉도체율	75.62 ±1.47	77.89 ±0.64	79.09 ±1.00	79.19 ±1.21	78.62 ±1.14	78.30 ±1.71
냉각감량율	2.27 ±0.26	2.28 ±0.29	2.18 ±1.01	2.02 ±0.35	2.21 ±0.27	2.17 ±0.51
박피도체율(A)	69.38 ±1.36	71.74 ±1.05	73.63 ±1.09	73.80 ±1.25	73.32 ±1.28	72.79 ±1.91
박피도체율(B)	92.24 ±0.37	92.38 ±0.70	93.11 ±0.23	93.19 ±0.27	93.25 ±0.33	92.96 ±0.51
탕박정육율(A)	67.45 ±2.05	67.96 ±0.74	65.14 ±2.79	65.51 ±2.30	64.25 ±2.21	65.66 ±2.46
탕박정육율(B)	89.69 ±3.26	87.52 ±0.63	82.37 ±3.56	82.72 ±2.57	81.73 ±3.12	83.91 ±4.00
박피정육율(A)	61.61 ±2.29	62.05 ±1.25	59.69 ±2.84	60.12 ±2.29	58.94 ±2.23	60.15 ±2.41
박피정육율(B)	81.92 ±3.48	79.90 ±1.22	75.48 ±3.58	75.92 ±2.54	74.98 ±3.04	76.87 ±3.74
거래정육율(대분할, A)	52.67 ±1.72	54.09 ±1.93	53.65 ±1.46	53.60 ±1.75	52.57 ±1.74	53.27 ±1.67
거래정육율(대분할, B)	70.03 ±2.10	69.64 ±1.93	67.84 ±1.79	67.68 ±1.90	66.87 ±2.12	68.06 ±2.14
거래정육율(소분할, A)	49.95 ±2.20	50.66 ±2.01	49.32 ±1.98	49.51 ±2.14	48.34 ±2.23	49.36 ±2.09
거래정육율(소분할, B)	66.41 ±3.01	65.22 ±2.09	62.37 ±2.60	62.52 ±2.47	61.50 ±2.98	63.08 ±3.03

*평균±표준편차
*박피도체중: 냉도체중 - 가죽
*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방
*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방
*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거
*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 21 도체등급에 따른 돼지 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중(kg)	112.91 ±3.55	112.91 ±6.76	108.71 ±15.32	136.38 ±26.52
온도체율	80.05 ±1.85	79.90 ±1.89	79.51 ±1.51	80.03 ±1.68
냉도체율	77.86 ±1.64	77.93 ±1.76	77.58 ±1.54	78.30 ±1.71
냉각감량율	4.57 ±1.27	4.38 ±0.91	4.39 ±0.57	4.00 ±0.36
박피도체율 (A)	71.07 ±2.10	71.08 ±2.17	72.13 ±1.68	72.79 ±1.91
박피도체율 (B)	90.73 ±1.54	91.97 ±1.48	93.00 ±0.87	92.70 ±1.35
탕박정육율 (A)	64.03 ±3.14	63.85 ±3.48	66.36 ±2.70	65.66 ±2.46
탕박정육율 (B)	81.44 ±3.74	84.25 ±3.89	84.30 ±3.45	82.80 ±3.19
박피정육율 (A)	58.60 ±3.06	58.42 ±3.35	60.91 ±2.53	60.15 ±2.41
박피정육율 (B)	74.37 ±3.60	77.24 ±3.64	77.33 ±3.27	75.95 ±3.18
거래정육율 (대분할, A)	54.23 ±4.32	57.15 ±9.86	55.35 ±11.18	51.93 ±12.67
거래정육율 (대분할, B)	69.41 ±2.34	69.25 ±2.59	69.31 ±2.07	68.06 ±2.17
거래정육율 (소분할, A)	49.88 ±2.29	49.69 ±2.32	49.71 ±2.20	49.36 ±2.09
거래정육율 (소분할, B)	64.13 ±2.60	63.97 ±2.85	64.08 ±2.68	63.08 ±3.06

*평균±표준편차
*박피도체중: 냉도체중 - 가죽
*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방
*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방
*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거
*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 22 도체등급에 따른 암퇘지 도축 및 가공단계별 수율 변화(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중(kg)	112.79 ±3.96	113.05 ±6.89	107.32 ±15.75	120.14 ±33.97
온도체율	80.13 ±1.58	79.77 ±1.82	79.74 ±1.58	78.62 ±2.21
냉도체율	78.10 ±1.75	77.95 ±1.78	77.80 ±1.53	76.86 ±2.20
냉각감량율	2.54 ±1.14	2.28 ±0.45	2.43 ±0.31	2.24 ±0.24
박피도체율 (A)	72.54 ±1.86	72.49 ±1.81	72.30 ±1.71	71.32 ±2.43
박피도체율 (B)	92.88 ±0.80	92.99 ±0.65	92.93 ±0.73	92.78 ±0.56
탕박정육율 (A)	66.78 ±2.19	66.40 ±2.67	67.05 ±2.47	66.77 ±2.26
탕박정육율 (B)	85.51 ±1.95	85.19 ±2.91	86.18 ±2.82	86.96 ±4.63
박피정육율 (A)	61.23 ±2.26	60.94 ±2.57	61.55 ±2.37	61.22 ±2.22
박피정육율 (B)	78.39 ±2.08	78.18 ±2.78	79.11 ±2.60	79.74 ±4.27
거래정육율 (대분할, A)	54.89 ±1.98	54.52 ±2.42	54.29 ±1.75	53.76 ±1.54
거래정육율 (대분할, B)	70.29 ±2.24	69.94 ±2.66	69.79 ±1.92	69.96 ±1.31
거래정육율 (소분할, A)	50.82 ±2.22	50.54 ±2.48	50.37 ±2.05	50.67 ±1.43
거래정육율 (소분할, B)	65.08 ±2.53	64.84 ±2.79	64.74 ±2.44	65.95 ±2.09

*평균±표준편차
*박피도체중: 냉도체중 - 가죽
*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방
*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방
*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거
*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

표 23 도체등급에 따른 거세돼지 도축 및 가공단계별 수율 변화(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중(kg)	113.01 ±3.21	112.78 ±6.69	110.35 ±14.78	141.79 ±21.92
온도체율	79.99 ±2.06	80.02 ±1.95	79.23 ±1.38	80.50 ±1.19
냉도체율	77.68 ±1.54	77.90 ±1.75	77.33 ±1.53	78.77 ±1.25
냉각감량율	2.86 ±1.68	2.64 ±1.35	2.40 ±0.89	2.14 ±0.32
박피도체율 (A)	72.34 ±1.51	72.48 ±1.73	71.92 ±1.64	73.28 ±1.46
박피도체율 (B)	93.13 ±0.71	93.05 ±0.71	93.00 ±0.86	93.03 ±0.49
탕박정육율 (A)	65.95 ±2.29	66.44 ±2.68	65.56 ±2.76	65.28 ±2.46
탕박정육율 (B)	84.90 ±2.30	85.29 ±2.89	84.80 ±3.47	82.89 ±3.29
박피정육율 (A)	60.61 ±2.22	61.02 ±2.55	60.15 ±2.53	59.80 ±2.41
박피정육율 (B)	78.03 ±2.32	78.33 ±2.78	77.80 ±3.16	75.92 ±3.09
거래정육율 (대분할, A)	53.37 ±1.96	53.42 ±2.01	53.16 ±1.87	53.11 ±1.71
거래정육율 (대분할, B)	68.71 ±2.18	68.58 ±2.36	68.75 ±2.13	67.42 ±2.03
거래정육율 (소분할, A)	49.23 ±2.05	49.17 ±2.18	48.94 ±2.14	48.93 ±2.12
거래정육율 (소분할, B)	63.38 ±2.42	63.13 ±2.67	63.30 ±2.76	62.12 ±2.73

*평균±표준편차

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

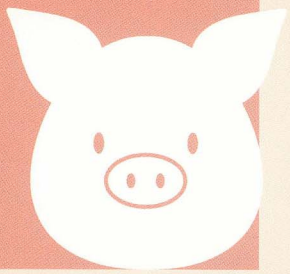
*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*(A) 절식체중 대비, (B) 냉도체중 대비 생산율

여 백

대분할 부분육 생산



1) 출하체중에 따른 대분할 부분육 생산량

표 24 출하체중에 따른 돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
냉도체중	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래 정육중 (대분할)	48.34 ±3.19	53.18 ±1.97	56.48 ±2.21	58.95 ±2.68	60.83 ±2.26	63.09 ±2.55	65.05 ±2.35	67.53 ±2.14	77.88 ±4.52	61.06 ±7.33
안심	1.04 ±0.12	1.11 ±0.09	1.22 ±0.12	1.24 ±0.14	1.26 ±0.15	1.31 ±0.14	1.38 ±0.15	1.45 ±0.15	1.64 ±0.16	1.28 ±0.20
등심	6.49 ±0.61	6.97 ±0.66	7.62 ±0.64	7.79 ±0.66	8.10 ±0.66	8.36 ±0.69	8.55 ±0.81	8.88 ±0.58	10.21 ±0.85	8.10 ±1.10
목심	3.82 ±0.36	4.23 ±0.24	4.50 ±0.34	4.73 ±0.38	4.86 ±0.33	5.02 ±0.43	5.39 ±0.35	5.79 ±0.28	6.43 ±0.43	4.92 ±0.72
앞다리	8.30 ±0.80	9.70 ±0.97	10.15 ±0.93	10.42 ±0.81	10.50 ±0.66	10.68 ±0.70	10.97 ±0.63	11.43 ±0.59	13.33 ±1.02	10.57 ±1.33
뒷다리	15.62 ±1.20	16.78 ±1.05	17.95 ±1.19	18.50 ±1.23	18.89 ±1.13	19.75 ±1.35	20.07 ±1.08	20.66 ±1.11	23.56 ±1.60	19.06 ±2.21
삼겹살	10.49 ±0.64	11.64 ±0.61	12.07 ±0.62	13.18 ±0.80	14.00 ±0.73	14.68 ±0.79	15.21 ±0.64	15.71 ±0.58	18.66 ±1.50	13.92 ±2.14
갈비	2.59 ±0.25	2.75 ±0.17	2.98 ±0.27	3.09 ±0.27	3.22 ±0.27	3.31 ±0.30	3.48 ±0.31	3.62 ±0.27	4.06 ±0.32	3.22 ±0.45

*평균±표준편차

표 25 출하체중에 따른 암퇘지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
냉도체중	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래 정육중 (대분할)	49.07 ±3.08	53.51 ±2.44	56.72 ±2.59	60.30 ±2.21	61.49 ±2.31	63.64 ±2.64	66.45 ±1.96	68.98 ±1.54	76.94 ±3.25	60.68 ±6.99
안심	1.09 ±0.11	1.13 ±0.11	1.24 ±0.13	1.31 ±0.13	1.33 ±0.14	1.36 ±0.12	1.46 ±0.16	1.51 ±0.17	1.68 ±0.15	1.32 ±0.19
등심	6.66 ±0.60	7.20 ±0.53	7.88 ±0.51	8.09 ±0.58	8.36 ±0.71	8.54 ±0.66	9.08 ±0.81	9.21 ±0.50	10.33 ±0.79	8.22 ±1.06
목심	3.88 ±0.38	4.30 ±0.31	4.49 ±0.32	4.83 ±0.28	4.93 ±0.34	5.09 ±0.47	5.34 ±0.38	5.85 ±0.30	6.54 ±0.28	4.88 ±0.71
앞다리	8.47 ±0.80	9.63 ±0.93	9.96 ±0.90	10.82 ±0.65	10.75 ±0.77	10.78 ±0.78	11.11 ±0.51	11.62 ±0.75	13.36 ±0.86	10.53 ±1.32
뒷다리	15.88 ±1.09	16.98 ±1.25	18.16 ±1.30	19.04 ±1.10	19.22 ±1.24	19.93 ±1.32	20.72 ±0.80	21.31 ±0.99	23.07 ±1.07	19.07 ±2.09
삼겹살	10.46 ±0.70	11.57 ±0.46	12.03 ±0.55	13.05 ±0.62	13.62 ±0.66	14.56 ±0.74	15.22 ±0.61	15.77 ±0.46	17.88 ±1.02	13.45 ±1.94
갈비	2.63 ±0.26	2.72 ±0.19	2.96 ±0.28	3.17 ±0.22	3.27 ±0.26	3.37 ±0.31	3.51 ±0.24	3.72 ±0.33	4.09 ±0.26	3.21 ±0.44

*평균±표준편차

표 26 출하체중에 따른 거세돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
냉도체중	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래 정육중 (대분할)	46.34 ±2.74	52.96 ±1.66	56.09 ±1.37	58.02 ±2.60	60.38 ±2.14	62.54 ±2.35	63.93 ±2.05	66.07 ±1.62	78.31 ±5.00	61.41 ±7.62
안심	0.93 ±0.07	1.09 ±0.08	1.18 ±0.11	1.19 ±0.13	1.21 ±0.13	1.26 ±0.13	1.33 ±0.13	1.39 ±0.10	1.62 ±0.17	1.25 ±0.20
등심	6.02 ±0.35	6.82 ±0.72	7.19 ±0.60	7.58 ±0.64	7.91 ±0.56	8.18 ±0.68	8.12 ±0.53	8.56 ±0.49	10.16 ±0.89	7.98 ±1.12
목심	3.64 ±0.23	4.18 ±0.18	4.52 ±0.37	4.66 ±0.42	4.82 ±0.32	4.95 ±0.36	5.44 ±0.34	5.72 ±0.27	6.38 ±0.48	4.95 ±0.73
앞다리	7.81 ±0.61	9.74 ±1.04	10.45 ±0.93	10.15 ±0.81	10.33 ±0.53	10.56 ±0.60	10.85 ±0.71	11.24 ±0.31	13.31 ±1.11	10.61 ±1.34
뒷다리	14.91 ±1.29	16.65 ±0.92	17.59 ±0.92	18.14 ±1.19	18.65 ±1.01	19.55 ±1.37	19.54 ±1.00	20.00 ±0.84	23.79 ±1.77	19.04 ±2.32
삼겹살	10.57 ±0.49	11.70 ±0.71	12.12 ±0.74	13.28 ±0.89	14.27 ±0.66	14.80 ±0.84	15.20 ±0.69	15.65 ±0.71	19.01 ±1.57	14.34 ±2.22
갈비	2.46 ±0.19	2.77 ±0.16	3.03 ±0.26	3.03 ±0.28	3.18 ±0.27	3.24 ±0.28	3.45 ±0.36	3.51 ±0.16	4.04 ±0.35	3.22 ±0.45

*평균±표준편차

2) 도체등급에 따른 대분할 부분육 생산량

표 27 1⁺등급 돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간 (kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중	108.53 ±1.56	112.81 ±1.43	117.48 ±1.32	112.91 ±3.55
냉도체중	85.42 ±1.92	87.72 ±2.22	90.70 ±1.42	87.90 ±2.74
거래 정육중 (대분할)	59.53 ±2.59	60.78 ±2.16	62.86 ±2.09	61.00 ±2.56
안심	1.24 ±0.14	1.25 ±0.13	1.33 ±0.14	1.27 ±0.14
등심	7.99 ±0.68	8.05 ±0.66	8.36 ±0.65	8.11 ±0.67
목심	4.80 ±0.34	4.82 ±0.29	5.00 ±0.44	4.86 ±0.35
앞다리	10.44 ±0.68	10.51 ±0.68	10.76 ±0.63	10.55 ±0.67
뒷다리	18.64 ±1.29	18.90 ±1.04	19.68 ±1.30	19.04 ±1.23
삼겹살	13.24 ±0.68	14.06 ±0.72	14.39 ±0.67	13.93 ±0.82
갈비	3.17 ±0.24	3.20 ±0.25	3.36 ±0.29	3.23 ±0.27

*평균±표준편차

표 28 1등급 돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중	103.45±1.39	107.73±1.59	113.35±1.44	117.96±1.47	122.64±1.53	112.91±6.76
냉도체중	81.07±1.08	83.28±1.62	88.75±3.15	92.16±1.18	95.35±1.64	87.99±1.76
거래 정육중 (대분할)	57.21±2.37	58.31±2.65	61.03±2.90	63.22±2.87	64.96±1.75	60.88±3.82
안심	1.23±0.13	1.22±0.14	1.26±0.16	1.30±0.13	1.39±0.16	1.28±0.15
등심	7.65±0.68	7.62±0.60	8.24±0.69	8.38±0.72	8.62±0.71	8.07±0.78
목심	4.54±0.35	4.65±0.41	4.97±0.33	5.04±0.41	5.39±0.34	4.89±0.47
앞다리	10.25±0.83	10.40±0.94	10.48±0.67	10.59±0.76	11.14±0.53	10.55±0.82
뒷다리	18.30±1.27	18.37±1.18	18.89±1.42	19.79±1.41	19.86±0.86	19.06±1.42
삼겹살	12.19±0.58	13.05±0.89	13.92±0.86	14.83±0.83	15.09±0.61	13.84±1.32
갈비	3.05±0.25	3.00±0.27	3.26±0.29	3.29±0.31	3.47±0.25	3.20±0.32

*평균±표준편차

표 29 2등급 돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
냉도체중	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래 정육중 (대분할)	48.95 ±2.86	53.23 ±2.01	55.52 ±1.60	59.49 ±2.44	61.32 ±1.85	63.21 ±3.06	64.94 ±3.20	67.67 ±2.15	73.62 ±2.40	58.44 ±8.36
안심	1.06 ±0.12	1.11 ±0.09	1.20 ±0.12	1.30 ±0.17	1.33 ±0.22	1.24 ±0.17	1.34 ±0.13	1.46 ±0.14	1.61 ±0.14	1.25 ±0.22
등심	6.60 ±0.57	6.93 ±0.67	7.53 ±0.63	7.57 ±0.63	8.38 ±0.82	8.11 ±0.49	8.38 ±1.01	8.91 ±0.60	9.80 ±0.72	7.75 ±1.22
목심	3.90 ±0.29	4.23 ±0.24	4.44 ±0.32	4.66 ±0.22	4.92 ±0.53	5.04 ±0.54	5.33 ±0.37	5.83 ±0.24	6.17 ±0.39	4.75 ±0.84
앞다리	8.42 ±0.79	9.72 ±1.00	10.02 ±1.08	10.54 ±0.62	10.57 ±0.58	10.76 ±0.81	10.59 ±0.66	11.43 ±0.61	12.55 ±0.82	10.15 ±1.49
뒷다리	15.72 ±1.16	16.82 ±1.06	17.56 ±0.79	18.75 ±1.33	18.89 ±1.23	19.81 ±1.57	20.28 ±1.38	20.74 ±1.11	22.46 ±1.05	18.32 ±2.46
삼겹살	10.63 ±0.51	11.66 ±0.62	11.86 ±0.64	13.55 ±0.76	13.94 ±0.62	15.08 ±0.85	15.60 ±0.67	15.67 ±0.58	17.13 ±0.64	13.15 ±2.34
갈비	2.63 ±0.24	2.75 ±0.17	2.92 ±0.25	3.13 ±0.34	3.29 ±0.34	3.18 ±0.36	3.41 ±0.34	3.64 ±0.27	3.89 ±0.31	3.08 ±0.50

*평균±표준편차

표 30 등외등급 돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간 (kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
냉도체중	63.30 ±2.66	83.40 ±9.91	113.35 ±1.47	117.35 ±1.85	125.19 ±4.63	107.09 ±22.03
거래 정육중 (대분할)	44.34 ±2.45	58.20 ±8.59	76.88 ±1.66	79.44 ±2.99	83.65 ±2.57	72.65 ±14.19
안심	0.94 ±0.07	1.25 ±0.21	1.61 ±0.16	1.66 ±0.22	1.68 ±0.15	1.51 ±0.31
등심	5.80 ±0.43	8.19 ±0.57	9.79 ±0.54	10.40 ±0.89	11.01 ±0.66	9.53 ±1.86
목심	3.31 ±0.32	4.97 ±0.80	6.35 ±0.29	6.55 ±0.45	6.78 ±0.30	5.93 ±1.27
앞다리	7.49 ±0.14	10.20 ±1.33	13.10 ±0.61	13.62 ±1.02	14.40 ±0.40	12.46 ±2.49
뒷다리	14.93 ±1.47	17.68 ±3.17	22.90 ±1.34	23.96 ±1.25	25.40 ±1.16	22.13 ±3.97
삼겹살	9.55 ±0.69	12.76 ±1.90	19.02 ±1.19	19.15 ±0.82	20.18 ±1.28	17.32 ±4.02
갈비	2.32 ±0.04	3.15 ±0.88	4.11 ±0.23	4.12 ±0.31	4.20 ±0.36	3.78 ±0.77

*평균±표준편차

표 31 도체등급에 따른 돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중	112.90 ±3.50	112.90 ±6.80	108.70 ±15.30	136.40 ±26.50
냉도체중	87.90 ±2.74	87.99 ±5.64	84.40 ±12.36	107.09 ±22.03
거래 정육중 (대분할)	61.00 ±2.56	60.88 ±3.82	58.44 ±8.36	72.65 ±14.19
안심	1.27 ±0.14	1.28 ±0.15	1.25 ±0.22	1.51 ±0.31
등심	8.11 ±0.67	8.07 ±0.78	7.75 ±1.22	9.53 ±1.86
목심	4.86 ±0.35	4.89 ±0.47	4.75 ±0.84	5.93 ±1.27
앞다리	10.55 ±0.67	10.55 ±0.82	10.15 ±1.49	12.46 ±2.49
뒷다리	19.04 ±1.23	19.06 ±1.42	18.32 ±2.46	22.13 ±3.97
삼겹살	13.93 ±0.82	13.84 ±1.32	13.15 ±2.34	17.32 ±4.02
갈비	3.23 ±0.27	3.20 ±0.32	3.08 ±0.50	3.78 ±0.77

*평균±표준편차

표 32 도체등급에 따른 암퇘지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중	112.80 ±4.00	113.00 ±6.90	107.30 ±15.70	120.10 ±34.00
냉도체중	88.06 ±2.89	88.13 ±5.78	83.56 ±12.85	92.90 ±28.22
거래 정육중 (대분할)	61.87 ±2.17	61.59 ±3.99	58.29 ±8.94	64.80 ±19.06
안심	1.33 ±0.12	1.33 ±0.15	1.27 ±0.22	1.44 ±0.46
등심	8.35 ±0.63	8.36 ±0.76	7.93 ±1.23	8.63 ±2.78
목심	4.92 ±0.35	4.92 ±0.45	4.76 ±0.90	5.20 ±1.89
앞다리	10.83 ±0.69	10.66 ±0.83	10.08 ±1.59	11.16 ±3.47
뒷다리	19.43 ±1.15	19.45 ±1.43	18.29 ±2.61	20.09 ±4.48
삼겹살	13.74 ±0.75	13.61 ±1.29	12.89 ±2.42	14.86 ±5.12
갈비	3.27 ±0.27	3.26 ±0.34	3.08 ±0.52	3.42 ±1.05

*평균±표준편차

표 33 도체등급에 따른 거세돼지 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중	113.01 ±3.21	112.78 ±6.69	110.35 ±14.78	141.79 ±21.92
냉도체중	87.77 ±2.63	87.85 ±5.55	85.37 ±11.81	111.82 ±17.95
거래 정육중 (대분할)	60.31 ±2.65	60.20 ±3.55	58.62 ±7.71	75.27 ±11.58
안심	1.22 ±0.14	1.22 ±0.13	1.22 ±0.22	1.53 ±0.25
등심	7.92 ±0.65	7.80 ±0.69	7.54 ±1.18	9.82 ±1.41
목심	4.82 ±0.35	4.87 ±0.50	4.73 ±0.77	6.17 ±0.92
앞다리	10.34 ±0.57	10.44 ±0.80	10.23 ±1.37	12.89 ±1.99
뒷다리	18.72 ±1.22	18.68 ±1.32	18.35 ±2.29	22.81 ±3.65
삼겹살	14.09 ±0.84	14.06 ±1.31	13.46 ±2.23	18.15 ±3.33
갈비	3.20 ±0.26	3.13 ±0.30	3.09 ±0.48	3.90 ±0.63

*평균±표준편차

3) 절식체중 대비 대분할 부분육 생산율

표 34 돼지 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중 (kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
냉도체중 (kg)	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래정육중 (대분할,kg)	48.34 ±3.19	53.18 ±1.97	56.48 ±2.21	58.95 ±2.68	60.83 ±2.26	63.09 ±2.55	65.05 ±2.35	67.53 ±2.14	77.88 ±4.52	61.06 ±7.33
안심	1.16 ±0.11	1.12 ±0.09	1.18 ±0.11	1.14 ±0.13	1.12 ±0.13	1.11 ±0.12	1.13 ±0.13	1.14 ±0.12	1.13 ±0.12	1.13 ±0.12
등심	7.18 ±0.51	7.09 ±0.65	7.38 ±0.65	7.19 ±0.59	7.17 ±0.59	7.10 ±0.59	6.98 ±0.64	6.96 ±0.47	7.03 ±0.49	7.15 ±0.59
목심	4.22 ±0.30	4.30 ±0.22	4.36 ±0.33	4.37 ±0.35	4.30 ±0.28	4.26 ±0.35	4.40 ±0.27	4.53 ±0.22	4.43 ±0.27	4.33 ±0.31
앞다리	9.18 ±0.65	9.88 ±1.00	9.83 ±0.88	9.63 ±0.77	9.30 ±0.60	9.06 ±0.58	8.96 ±0.53	8.96 ±0.50	9.17 ±0.53	9.34 ±0.74
뒷다리	17.29 ±0.97	17.09 ±1.05	17.38 ±1.07	17.09 ±1.10	16.72 ±1.04	16.77 ±1.12	16.39 ±0.86	16.18 ±0.86	16.22 ±0.83	16.84 ±1.08
삼겹살	11.62 ±0.54	11.86 ±0.69	11.69 ±0.60	12.18 ±0.71	12.40 ±0.63	12.46 ±0.65	12.42 ±0.51	12.31 ±0.46	12.83 ±0.63	12.24 ±0.71
갈비	2.86 ±0.22	2.80 ±0.17	2.89 ±0.25	2.85 ±0.25	2.85 ±0.23	2.81 ±0.25	2.84 ±0.26	2.83 ±0.22	2.80 ±0.23	2.84 ±0.24

*평균±표준편차

표 35 암퇘지의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중 (kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
냉도체중 (kg)	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래정육중 (대분할,kg)	49.07 ±3.08	53.51 ±2.44	56.72 ±2.59	60.30 ±2.21	61.49 ±2.31	63.64 ±2.64	66.45 ±1.96	68.98 ±1.54	76.94 ±3.25	60.68 ±6.99
안심	1.20 ±0.10	1.14 ±0.11	1.20 ±0.12	1.21 ±0.12	1.18 ±0.12	1.15 ±0.11	1.19 ±0.13	1.18 ±0.14	1.19 ±0.08	1.18 ±0.11
등심	7.34 ±0.47	7.30 ±0.59	7.63 ±0.54	7.46 ±0.52	7.41 ±0.64	7.24 ±0.56	7.39 ±0.64	7.22 ±0.40	7.35 ±0.42	7.39 ±0.55
목심	4.28 ±0.31	4.36 ±0.29	4.34 ±0.30	4.45 ±0.26	4.37 ±0.30	4.31 ±0.40	4.35 ±0.30	4.59 ±0.26	4.66 ±0.19	4.38 ±0.32
앞다리	9.34 ±0.65	9.78 ±0.95	9.63 ±0.84	9.98 ±0.61	9.53 ±0.71	9.14 ±0.65	9.05 ±0.41	9.11 ±0.64	9.51 ±0.45	9.47 ±0.73
뒷다리	17.52 ±0.89	17.23 ±1.25	17.57 ±1.16	17.57 ±1.01	17.04 ±1.18	16.89 ±1.10	16.88 ±0.64	16.70 ±0.78	16.44 ±0.74	17.17 ±1.08
삼겹살	11.54 ±0.59	11.74 ±0.58	11.64 ±0.52	12.04 ±0.55	12.07 ±0.54	12.34 ±0.57	12.40 ±0.50	12.36 ±0.40	12.73 ±0.52	12.05 ±0.63
갈비	2.90 ±0.23	2.76 ±0.20	2.86 ±0.25	2.92 ±0.21	2.90 ±0.23	2.86 ±0.27	2.86 ±0.21	2.92 ±0.28	2.91 ±0.16	2.88 ±0.23

*평균±표준편차

표 36 거세돼지의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중 (kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
냉도체중 (kg)	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래정육중 (대분할,kg)	46.34 ±2.74	52.96 ±1.66	56.09 ±1.37	58.02 ±2.60	60.38 ±2.14	62.54 ±2.35	63.93 ±2.05	66.07 ±1.62	78.31 ±5.00	61.41 ±7.62
안심	1.04 ±0.08	1.11 ±0.08	1.15 ±0.10	1.10 ±0.12	1.07 ±0.12	1.07 ±0.11	1.08 ±0.10	1.09 ±0.08	1.10 ±0.13	1.09 ±0.11
등심	6.74 ±0.32	6.95 ±0.68	6.99 ±0.64	7.01 ±0.58	7.00 ±0.48	6.96 ±0.58	6.65 ±0.41	6.70 ±0.41	6.88 ±0.45	6.93 ±0.53
목심	4.08 ±0.19	4.27 ±0.17	4.39 ±0.39	4.31 ±0.39	4.26 ±0.27	4.21 ±0.30	4.45 ±0.25	4.48 ±0.19	4.33 ±0.23	4.29 ±0.30
앞다리	8.72 ±0.42	9.94 ±1.06	10.15 ±0.89	9.39 ±0.78	9.14 ±0.45	8.99 ±0.51	8.88 ±0.61	8.80 ±0.26	9.02 ±0.50	9.23 ±0.73
뒷다리	16.66 ±0.96	17.00 ±0.94	17.08 ±0.84	16.77 ±1.06	16.50 ±0.88	16.63 ±1.14	16.00 ±0.83	15.66 ±0.60	16.13 ±0.86	16.55 ±1.00
삼겹살	11.83 ±0.34	11.94 ±0.77	11.77 ±0.73	12.28 ±0.79	12.63 ±0.58	12.59 ±0.72	12.44 ±0.53	12.25 ±0.54	12.88 ±0.68	12.41 ±0.74
갈비	2.75 ±0.15	2.83 ±0.16	2.94 ±0.25	2.80 ±0.27	2.81 ±0.23	2.75 ±0.23	2.83 ±0.30	2.75 ±0.11	2.74 ±0.25	2.80 ±0.24

*평균±표준편차

4) 냉도체중 대비 대분할 부분육 생산율

표 37 돼지 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중 (kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
냉도체중 (kg)	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래정육중 (대분할,kg)	48.34 ±3.19	53.18 ±1.97	56.48 ±2.21	58.95 ±2.68	60.83 ±2.26	63.09 ±2.55	65.05 ±2.35	67.53 ±2.14	77.88 ±4.52	61.06 ±7.33
안심	1.51 ±0.14	1.45 ±0.10	1.52 ±0.14	1.47 ±0.17	1.43 ±0.17	1.43 ±0.15	1.45 ±0.17	1.47 ±0.14	1.44 ±0.16	1.46 ±0.16
등심	9.36 ±0.51	9.13 ±0.82	9.48 ±0.81	9.23 ±0.73	9.21 ±0.70	9.13 ±0.73	8.96 ±0.83	8.98 ±0.54	8.94 ±0.63	9.18 ±0.73
목심	5.51 ±0.32	5.54 ±0.27	5.59 ±0.40	5.60 ±0.44	5.53 ±0.35	5.48 ±0.46	5.66 ±0.39	5.85 ±0.27	5.63 ±0.35	5.57 ±0.39
앞다리	11.97 ±0.77	12.70 ±1.12	12.62 ±1.08	12.35 ±0.96	11.94 ±0.73	11.65 ±0.76	11.50 ±0.67	11.56 ±0.57	11.66 ±0.68	12.00 ±0.91
뒷다리	22.57 ±1.31	22.00 ±1.21	22.30 ±1.21	21.92 ±1.31	21.47 ±1.22	21.54 ±1.35	21.04 ±1.08	20.89 ±1.04	20.62 ±1.03	21.64 ±1.33
삼겹살	15.17 ±0.70	15.27 ±0.90	15.01 ±0.87	15.62 ±0.85	15.93 ±0.89	16.01 ±0.80	15.95 ±0.67	15.89 ±0.65	16.04 ±1.52	15.71 ±0.96
갈비	3.73 ±0.27	3.60 ±0.19	3.71 ±0.30	3.66 ±0.30	3.66 ±0.29	3.61 ±0.33	3.65 ±0.34	3.66 ±0.27	3.55 ±0.29	3.65 ±0.30

*평균±표준편차

표 38 암퇘지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중 (kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
냉도체중 (kg)	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래정육중 (대분할,kg)	49.07 ±3.08	53.51 ±2.44	56.72 ±2.59	60.30 ±2.21	61.49 ±2.31	63.64 ±2.64	66.45 ±1.96	68.98 ±1.54	76.94 ±3.25	60.68 ±6.99
안심	1.55 ±0.13	1.47 ±0.11	1.54 ±0.15	1.55 ±0.14	1.51 ±0.16	1.48 ±0.14	1.52 ±0.18	1.51 ±0.17	1.52 ±0.11	1.52 ±0.15
등심	9.52 ±0.48	9.42 ±0.59	9.79 ±0.68	9.56 ±0.66	9.48 ±0.77	9.30 ±0.70	9.46 ±0.84	9.25 ±0.52	9.37 ±0.48	9.49 ±0.67
목심	5.55 ±0.33	5.62 ±0.34	5.57 ±0.36	5.71 ±0.35	5.58 ±0.38	5.54 ±0.50	5.56 ±0.40	5.88 ±0.30	5.94 ±0.23	5.62 ±0.39
앞다리	12.12 ±0.78	12.60 ±0.99	12.36 ±1.05	12.80 ±0.75	12.19 ±0.92	11.74 ±0.82	11.58 ±0.57	11.68 ±0.76	12.13 ±0.61	12.16 ±0.91
뒷다리	22.74 ±1.30	22.23 ±1.35	22.54 ±1.26	22.51 ±1.05	21.78 ±1.40	21.70 ±1.25	21.58 ±0.65	21.40 ±0.99	20.95 ±0.92	22.04 ±1.29
삼겹살	14.97 ±0.67	15.16 ±0.73	14.95 ±0.76	15.43 ±0.63	15.43 ±0.76	15.85 ±0.75	15.86 ±0.49	15.84 ±0.54	16.23 ±0.64	15.47 ±0.79
갈비	3.76 ±0.29	3.56 ±0.19	3.67 ±0.29	3.74 ±0.25	3.71 ±0.28	3.68 ±0.35	3.66 ±0.28	3.74 ±0.34	3.71 ±0.19	3.70 ±0.29

*평균±표준편차

표 39 거세돼지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중 (kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
냉도체중 (kg)	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래정육중 (대분할,kg)	46.34 ±2.74	52.96 ±1.66	56.09 ±1.37	58.02 ±2.60	60.38 ±2.14	62.54 ±2.35	63.93 ±2.05	66.07 ±1.62	78.31 ±5.00	61.41 ±7.62
안심	1.38 ±0.10	1.43 ±0.09	1.47 ±0.13	1.41 ±0.16	1.38 ±0.15	1.37 ±0.15	1.40 ±0.15	1.42 ±0.09	1.40 ±0.16	1.40 ±0.14
등심	8.94 ±0.36	8.94 ±0.91	8.96 ±0.77	8.99 ±0.69	9.02 ±0.58	8.94 ±0.73	8.56 ±0.57	8.71 ±0.43	8.74 ±0.60	8.91 ±0.66
목심	5.41 ±0.28	5.49 ±0.21	5.64 ±0.47	5.52 ±0.49	5.49 ±0.32	5.41 ±0.41	5.73 ±0.39	5.83 ±0.27	5.49 ±0.30	5.52 ±0.39
앞다리	11.58 ±0.61	12.77 ±1.25	13.02 ±1.03	12.05 ±0.98	11.78 ±0.51	11.55 ±0.69	11.43 ±0.75	11.45 ±0.30	11.44 ±0.61	11.87 ±0.90
뒷다리	22.11 ±1.29	21.84 ±1.14	21.92 ±1.05	21.52 ±1.32	21.26 ±1.03	21.38 ±1.44	20.61 ±1.17	20.38 ±0.86	20.47 ±1.07	21.28 ±1.27
삼겹살	15.70 ±0.49	15.35 ±1.02	15.12 ±1.03	15.75 ±0.95	16.27 ±0.81	16.18 ±0.83	16.02 ±0.79	15.94 ±0.79	15.95 ±1.79	15.92 ±1.05
갈비	3.65 ±0.17	3.64 ±0.20	3.77 ±0.30	3.59 ±0.33	3.62 ±0.29	3.54 ±0.31	3.64 ±0.38	3.58 ±0.17	3.48 ±0.30	3.60 ±0.30

*평균±표준편차

5) 도체등급에 따른 절식체중 대비 대분할 부위별 생산율

표 40 1⁺등급 돼지의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중 (kg)	108.53 ±1.56	112.81 ±1.43	117.48 ±1.32	112.91 ±3.55
냉도체중 (kg)	85.42 ±1.92	87.72 ±2.22	90.70 ±1.42	87.90 ±2.74
거래정육중 (대분할,kg)	59.53 ±2.59	60.78 ±2.16	62.86 ±2.09	61.00 ±2.56
안심	1.14 ±0.13	1.11 ±0.12	1.13 ±0.12	1.12 ±0.12
등심	7.36 ±0.60	7.14 ±0.60	7.11 ±0.57	7.19 ±0.59
목심	4.42 ±0.30	4.27 ±0.25	4.25 ±0.36	4.31 ±0.30
앞다리	9.63 ±0.66	9.31 ±0.61	9.15 ±0.53	9.35 ±0.63
뒷다리	17.18 ±1.22	16.76 ±0.96	16.75 ±1.15	16.87 ±1.09
삼겹살	12.20 ±0.59	12.46 ±0.62	12.25 ±0.56	12.34 ±0.60
갈비	2.92 ±0.23	2.83 ±0.21	2.86 ±0.24	2.86 ±0.23

*평균±표준편차

표 41 1등급 돼지의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중 (kg)	103.45 ±1.39	107.73 ±1.59	113.35 ±1.44	117.96 ±1.47	122.64 ±1.53	112.91 ±6.76
냉도체중 (kg)	81.07 ±1.08	83.28 ±1.62	88.75 ±3.15	92.16 ±1.18	95.35 ±1.64	87.99 ±1.76
거래정육중 (대분할,kg)	57.21 ±2.37	58.31 ±2.65	61.03 ±2.90	63.22 ±2.87	64.96 ±1.75	60.88 ±3.82
안심	1.19 ±0.12	1.14 ±0.14	1.11 ±0.14	1.10 ±0.11	1.14 ±0.13	1.13 ±0.13
등심	7.39 ±0.68	7.08 ±0.55	7.27 ±0.58	7.10 ±0.59	7.03 ±0.54	7.16 ±0.59
목심	4.39 ±0.35	4.31 ±0.39	4.38 ±0.30	4.27 ±0.34	4.40 ±0.26	4.34 ±0.34
앞다리	9.91 ±0.83	9.66 ±0.89	9.25 ±0.60	8.98 ±0.63	9.08 ±0.41	9.36 ±0.79
뒷다리	17.69 ±1.17	17.05 ±1.05	16.67 ±1.28	16.77 ±1.11	16.20 ±0.73	16.90 ±1.16
삼겹살	11.78 ±0.56	12.11 ±0.80	12.28 ±0.71	12.58 ±0.68	12.30 ±0.50	12.24 ±0.72
갈비	2.95 ±0.24	2.78 ±0.25	2.88 ±0.26	2.79 ±0.26	2.83 ±0.21	2.83 ±0.25

*평균±표준편차

표 42 2등급 돼지의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중 (kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
냉도체중 (kg)	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육중 (대분할,kg)	48.95 ±2.86	53.23 ±2.01	55.52 ±1.60	59.49 ±2.44	61.32 ±1.85	63.21 ±3.06	64.94 ±3.20	67.67 ±2.15	73.62 ±2.40	58.44 ±8.36
안심	1.16 ±0.12	1.13 ±0.09	1.17 ±0.11	1.20 ±0.15	1.17 ±0.20	1.05 ±0.14	1.10 ±0.11	1.14 ±0.12	1.19 ±0.11	1.15 ±0.12
등심	7.23 ±0.52	7.06 ±0.66	7.32 ±0.67	6.98 ±0.58	7.39 ±0.70	6.84 ±0.43	6.84 ±0.81	6.97 ±0.49	7.23 ±0.53	7.13 ±0.61
목심	4.27 ±0.27	4.31 ±0.23	4.31 ±0.31	4.30 ±0.15	4.33 ±0.44	4.25 ±0.44	4.35 ±0.29	4.56 ±0.20	4.55 ±0.28	4.35 ±0.30
앞다리	9.22 ±0.69	9.90 ±1.02	9.73 ±1.01	9.72 ±0.49	9.31 ±0.46	9.08 ±0.67	8.64 ±0.58	8.95 ±0.52	9.25 ±0.57	9.36 ±0.83
뒷다리	17.22 ±0.88	17.14 ±1.05	17.06 ±0.68	17.29 ±1.03	16.64 ±1.07	16.72 ±1.33	16.54 ±1.04	16.23 ±0.87	16.56 ±0.76	16.89 ±0.96
삼겹살	11.66 ±0.54	11.89 ±0.70	11.53 ±0.66	12.50 ±0.68	12.28 ±0.51	12.72 ±0.73	12.72 ±0.44	12.26 ±0.45	12.64 ±0.58	12.05 ±0.72
갈비	2.88 ±0.23	2.80 ±0.18	2.84 ±0.24	2.89 ±0.32	2.90 ±0.30	2.68 ±0.29	2.78 ±0.29	2.85 ±0.22	2.86 ±0.23	2.84 ±0.23

*평균±표준편차

표 43 등외등급의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중(kg)	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
냉도체중(kg)	63.30 ±2.66	83.40 ±9.91	113.35 ±1.47	117.35 ±1.85	125.19 ±4.63	107.09 ±22.03
거래정육중(대분할,kg)	44.34 ±2.45	58.20 ±8.59	76.88 ±1.66	79.44 ±2.99	83.65 ±2.57	72.65 ±14.19
안심	1.12 ±0.07	1.16 ±0.08	1.12 ±0.11	1.12 ±0.14	1.05 ±0.11	1.11 ±0.11
등심	6.89 ±0.35	7.65 ±0.45	6.83 ±0.38	7.01 ±0.57	6.91 ±0.38	7.00 ±0.48
목심	3.93 ±0.31	4.62 ±0.41	4.43 ±0.22	4.42 ±0.28	4.26 ±0.23	4.33 ±0.32
앞다리	8.90 ±0.25	9.49 ±0.18	9.14 ±0.49	9.19 ±0.64	9.06 ±0.46	9.14 ±0.48
뒷다리	17.74 ±1.52	16.40 ±1.12	15.98 ±0.97	16.17 ±0.79	15.97 ±0.84	16.32 ±1.10
삼겹살	11.34 ±0.56	11.86 ±0.50	13.27 ±0.81	12.92 ±0.58	12.67 ±0.50	12.59 ±0.86
갈비	2.75 ±0.05	2.90 ±0.50	2.87 ±0.18	2.78 ±0.20	2.65 ±0.28	2.77 ±0.25

*평균±표준편차

표 44 도체등급에 따른 돼지 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중 (kg)	112.90 ±3.50	112.90 ±6.80	108.70 ±15.30	136.40 ±26.50
냉도체중 (kg)	87.90 ±2.74	87.99 ±5.64	84.40 ±12.36	107.09 ±22.03
거래정육중 (대분할,kg)	61.00 ±2.56	60.88 ±3.82	58.44 ±8.36	72.65 ±14.19
안심	1.12 ±0.12	1.13 ±0.13	1.15 ±0.12	1.45 ±0.26
등심	7.19 ±0.59	7.16 ±0.59	7.13 ±0.61	9.19 ±1.65
목심	4.31 ±0.30	4.34 ±0.34	4.35 ±0.30	5.71 ±1.15
앞다리	9.35 ±0.63	9.36 ±0.79	9.36 ±0.83	12.02 ±2.28
뒷다리	16.87 ±1.09	16.90 ±1.16	16.89 ±0.96	21.45 ±3.96
삼겹살	12.34 ±0.60	12.24 ±0.72	12.05 ±0.72	16.71 ±3.83
갈비	2.86 ±0.23	2.83 ±0.25	2.84 ±0.23	3.64 ±0.70

*평균±표준편차

표 45 도체등급에 따른 암퇘지의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중 (kg)	112.80 ±4.00	113.00 ±6.90	107.30 ±15.70	120.10 ±34.00
냉도체중 (kg)	88.06 ±2.89	88.13 ±5.78	83.56 ±12.85	92.90 ±28.22
거래정육중 (대분할,kg)	61.87 ±2.17	61.59 ±3.99	58.29 ±8.94	64.80 ±19.06
안심	1.18 ±0.10	1.18 ±0.13	1.19 ±0.12	1.18 ±0.08
등심	7.41 ±0.56	7.40 ±0.58	7.40 ±0.54	7.11 ±0.46
목심	4.36 ±0.29	4.36 ±0.32	4.42 ±0.33	4.24 ±0.45
앞다리	9.61 ±0.69	9.45 ±0.78	9.40 ±0.73	9.23 ±0.43
뒷다리	17.24 ±1.13	17.23 ±1.18	17.07 ±0.89	17.02 ±1.46
삼겹살	12.18 ±0.51	12.02 ±0.62	11.96 ±0.66	12.16 ±1.09
갈비	2.90 ±0.22	2.89 ±0.25	2.87 ±0.23	2.82 ±0.14

*평균±표준편차

표 46 도체등급에 따른 거세돼지의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중 (kg)	113.01 ±3.21	112.78 ±6.69	110.35 ±14.78	141.79 ±21.92
냉도체중 (kg)	87.77 ±2.63	87.85 ±5.55	85.37 ±11.81	111.82 ±17.95
거래정육중 (대분할,kg)	60.31 ±2.65	60.20 ±3.55	58.62 ±7.71	75.27 ±11.58
안심	1.08 ±0.12	1.08 ±0.11	1.10 ±0.12	1.54 ±0.23
등심	7.01 ±0.57	6.92 ±0.51	6.83 ±0.54	9.88 ±1.27
목심	4.26 ±0.30	4.32 ±0.36	4.27 ±0.23	6.21 ±0.84
앞다리	9.15 ±0.49	9.28 ±0.80	9.31 ±0.94	12.96 ±1.82
뒷다리	16.57 ±0.97	16.58 ±1.05	16.68 ±1.01	22.93 ±3.37
삼겹살	12.47 ±0.64	12.45 ±0.75	12.16 ±0.77	18.23 ±3.12
갈비	2.83 ±0.22	2.78 ±0.24	2.80 ±0.24	3.92 ±0.59

*평균±표준편차

6) 도체등급에 따른 냉도체중 대비 대분할 생산율

표 47 1⁺등급 돼지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중 (kg)	108.53 ±1.56	112.81 ±1.43	117.48 ±1.32	112.91 ±3.55
냉도체중 (kg)	85.42 ±1.92	87.72 ±2.22	90.70 ±1.42	87.90 ±2.74
거래정육중 (대분할,kg)	59.53 ±2.59	60.78 ±2.16	62.86 ±2.09	61.00 ±2.56
안심	1.45 ±0.16	1.43 ±0.16	1.47 ±0.16	1.44 ±0.16
등심	9.36 ±0.76	9.18 ±0.79	9.22 ±0.74	9.24 ±0.77
목심	5.62 ±0.39	5.50 ±0.30	5.51 ±0.50	5.53 ±0.38
앞다리	12.24 ±0.88	11.98 ±0.79	11.86 ±0.73	12.02 ±0.80
뒷다리	21.83 ±1.57	21.56 ±1.36	21.70 ±1.39	21.67 ±1.42
삼겹살	15.51 ±0.71	16.04 ±0.84	15.86 ±0.72	15.85 ±0.80
갈비	3.72 ±0.29	3.64 ±0.26	3.70 ±0.32	3.68 ±0.28

*평균±표준편차

표 48 1등급 돼지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중(kg)	103.45 ±1.39	107.73 ±1.59	113.35 ±1.44	117.96 ±1.47	122.64 ±1.53	112.91 ±6.76
냉도체중(kg)	81.07 ±1.08	83.28 ±1.62	88.75 ±3.15	92.16 ±1.18	95.35 ±1.64	87.99 ±1.76
거래정육중(대분할,kg)	57.21 ±2.37	58.31 ±2.65	61.03 ±2.90	63.22 ±2.87	64.96 ±1.75	60.88 ±3.82
안심	1.52 ±0.15	1.47 ±0.18	1.42 ±0.17	1.41 ±0.14	1.46 ±0.19	1.45 ±0.17
등심	9.43 ±0.85	9.16 ±0.76	9.29 ±0.80	9.09 ±0.78	9.04 ±0.76	9.19 ±0.79
목심	5.60 ±0.41	5.59 ±0.57	5.61 ±0.52	5.47 ±0.44	5.66 ±0.41	5.57 ±0.48
앞다리	12.63 ±0.94	12.50 ±1.16	11.83 ±0.77	11.50 ±0.86	11.68 ±0.54	12.02 ±1.02
뒷다리	22.57 ±1.50	22.06 ±1.47	21.30 ±1.53	21.47 ±1.46	20.84 ±1.01	21.70 ±1.51
삼겹살	15.04 ±0.75	15.67 ±0.98	15.71 ±1.19	16.10 ±0.88	15.83 ±0.69	15.72 ±0.96
갈비	3.76 ±0.29	3.60 ±0.35	3.68 ±0.34	3.57 ±0.33	3.64 ±0.29	3.64 ±0.33

*평균±표준편차

표 49 2등급 돼지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중 (kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
냉도체중 (kg)	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육중 (대분할,kg)	48.95 ±2.86	53.23 ±2.01	55.52 ±1.60	59.49 ±2.44	61.32 ±1.85	63.21 ±3.06	64.94 ±3.20	67.67 ±2.15	73.62 ±2.40	58.44 ±8.36
안심	1.51 ±0.15	1.45 ±0.10	1.51 ±0.15	1.53 ±0.19	1.50 ±0.26	1.33 ±0.18	1.40 ±0.15	1.48 ±0.15	1.52 ±0.14	1.48 ±0.16
등심	9.40 ±0.54	9.09 ±0.84	9.48 ±0.90	8.90 ±0.73	9.47 ±0.92	8.70 ±0.59	8.76± 1.07	9.00 ±0.63	9.24 ±0.61	9.20 ±0.77
목심	5.56 ±0.31	5.55 ±0.25	5.58 ±0.41	5.48 ±0.15	5.55 ±0.55	5.40 ±0.53	5.57± 0.39	5.89 ±0.25	5.82 ±0.33	5.61 ±0.36
앞다리	11.99 ±0.81	12.73 ±1.15	12.59 ±1.29	12.39 ±0.59	11.93 ±0.53	11.54 ±0.82	11.06 ±0.66	11.55 ±0.66	11.84 ±0.74	12.06 ±1.02
뒷다리	22.41 ±1.11	22.05 ±1.18	22.08 ±0.94	22.04 ±1.12	21.33 ±1.30	21.25 ±1.89	21.18 ±1.33	20.97 ±1.18	21.19 ±0.87	21.77 ±1.25
삼겹살	15.18 ±0.74	15.30 ±0.95	14.93 ±1.01	15.95 ±0.83	15.74 ±0.74	16.16 ±0.86	16.30 ±0.69	15.84 ±0.59	16.17 ±0.70	15.54 ±0.92
갈비	3.74 ±0.28	3.60 ±0.20	3.67 ±0.27	3.68 ±0.43	3.71 ±0.38	3.41 ±0.38	3.56 ±0.34	3.68 ±0.27	3.66 ±0.28	3.66 ±0.29

*평균±표준편차

표 50 등외등급 돼지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중(kg)	84.13±2.17	107.33±11.88	143.33±1.60	148.19±1.22	159.21±5.21	136.38±26.52
냉도체중(kg)	63.30±2.66	83.40±9.91	113.35±1.47	117.35±1.85	125.19±4.63	107.09±22.03
거래정육중(대분할,kg)	44.34±2.45	58.20±8.59	76.88±1.66	79.44±2.99	83.65±2.57	72.65±14.19
안심	1.49±0.09	1.50±0.09	1.42±0.14	1.41±0.17	1.34±0.14	1.42±0.14
등심	9.15±0.31	9.86±0.64	8.64±0.52	8.86±0.72	8.80±0.52	8.95±0.64
목심	5.22±0.31	5.95±0.51	5.60±0.21	5.58±0.34	5.42±0.36	5.53±0.37
앞다리	11.84±0.53	12.22±0.14	11.56±0.58	11.60±0.77	11.52±0.62	11.67±0.62
뒷다리	23.59±2.12	21.11±1.29	20.21±1.37	20.41±0.85	20.30±0.95	20.87±1.64
삼겹살	15.07±0.49	15.27±0.54	16.78±0.94	16.32±0.76	16.11±0.50	16.08±0.88
갈비	3.66±0.10	3.73±0.61	3.63±0.20	3.51±0.24	3.36±0.35	3.54±0.31

*평균±표준편차

표 51 도체등급에 따른 돼지 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중 (kg)	112.91±3.55	112.91±6.76	108.71±15.32	136.38±26.52
냉도체중 (kg)	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
거래정육중 (대분할,kg)	61.00±2.56	60.88±3.82	58.44±8.36	72.65±14.19
안심	1.44±0.16	1.45±0.17	1.48±0.16	1.42±0.14
등심	9.24±0.77	9.19±0.79	9.20±0.77	8.95±0.64
목심	5.53±0.38	5.57±0.48	5.61±0.36	5.53±0.37
앞다리	12.02±0.80	12.02±1.02	12.06±1.02	11.67±0.62
뒷다리	21.67±1.42	21.70±1.51	21.77±1.25	20.87±1.64
삼겹살	15.85±0.80	15.72±0.96	15.54±0.92	16.08±0.88
갈비	3.68±0.28	3.64±0.33	3.66±0.29	3.54±0.31

*평균±표준편차

표 52 도체등급에 따른 암퇘지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중 (kg)	112.80±4.00	113.00±6.90	107.30±15.70	120.10±34.00
냉도체중 (kg)	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
거래정육중 (대분할,kg)	61.87±2.17	61.59±3.99	58.29±8.94	64.80±19.06
안심	1.51±0.13	1.52±0.16	1.52±0.15	1.54±0.08
등심	9.49±0.66	9.49±0.72	9.51±0.67	9.25±0.43
목심	5.59±0.38	5.59±0.41	5.68±0.39	5.50±0.45
앞다리	12.31±0.89	12.12±0.95	12.08±0.92	12.01±0.49
뒷다리	22.08±1.28	22.10±1.33	21.94±1.13	22.19±2.37
삼겹살	15.60±0.72	15.43±0.80	15.37±0.79	15.80±1.01
갈비	3.72±0.29	3.70±0.31	3.68±0.28	3.67±0.13

*평균±표준편차

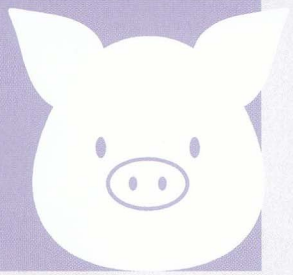
표 53 도체등급에 따른 거세돼지의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중 (kg)	113.01±3.21	112.78±6.69	110.35±14.78	141.79±21.92
냉도체중 (kg)	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
거래정육중 (대분할,kg)	60.31±2.65	60.20±3.55	58.62±7.71	75.27±11.58
안심	1.39±0.15	1.39±0.14	1.43±0.14	1.38±0.14
등심	9.03±0.68	8.88±0.62	8.83±0.68	8.85±0.68
목심	5.49±0.36	5.54±0.49	5.53±0.30	5.54±0.36
앞다리	11.78±0.59	11.92±0.99	12.03±1.13	11.56±0.63
뒷다리	21.33±1.19	21.29±1.28	21.57±1.30	20.43±1.07
삼겹살	16.05±0.83	15.99±0.96	15.73±0.99	16.17±0.83
갈비	3.65±0.28	3.57±0.30	3.63±0.30	3.50±0.34

*평균±표준편차

여 백

소분할 부분육 생산



1) 출하체중에 따른 소분할 부분육 생산량

표 54 돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
냉도체중	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래정육중(소분할)	45.31 ±3.05	48.83 ±2.10	52.15 ±2.54	54.35 ±2.75	56.15 ±2.56	58.39 ±2.89	60.17 ±2.77	62.07 ±2.51	71.91 ±4.36	56.42 ±6.85
안심살	1.04 ±0.12	1.11 ±0.09	1.22 ±0.12	1.24 ±0.14	1.26 ±0.15	1.31 ±0.14	1.38 ±0.15	1.45 ±0.15	1.64 ±0.16	1.28 ±0.20
등심살	6.49 ±0.61	6.97 ±0.66	7.62 ±0.64	7.79 ±0.66	8.10 ±0.66	8.36 ±0.69	8.55 ±0.81	8.88 ±0.58	10.21 ±0.85	8.10 ±1.10
알등심살	5.45 ±0.56	5.81 ±0.64	6.34 ±0.64	6.46 ±0.67	6.64 ±0.70	6.89 ±0.81	6.99 ±0.79	7.16 ±0.64	8.33 ±0.91	6.67 ±0.97
등심덧살	0.42 ±0.07	0.37 ±0.13	0.41 ±0.11	0.44 ±0.10	0.48 ±0.09	0.50 ±0.10	0.52 ±0.09	0.53 ±0.07	0.58 ±0.08	0.47 ±0.11
목심살	3.82 ±0.36	4.17 ±0.28	4.45 ±0.36	4.69 ±0.38	4.85 ±0.33	5.01 ±0.43	5.39 ±0.35	5.79 ±0.28	6.43 ±0.43	4.90 ±0.73
앞다리살	4.04 ±0.40	4.25 ±0.38	4.56 ±0.41	4.81 ±0.47	4.99 ±0.41	5.14 ±0.40	5.26 ±0.47	5.50 ±0.26	6.44 ±0.55	4.99 ±0.71
앞사태살	1.16 ±0.12	1.25 ±0.12	1.34 ±0.14	1.36 ±0.11	1.36 ±0.13	1.38 ±0.12	1.44 ±0.11	1.44 ±0.11	1.69 ±0.17	1.38 ±0.17
항정살	0.27 ±0.08	0.38 ±0.10	0.43 ±0.11	0.44 ±0.11	0.45 ±0.12	0.50 ±0.12	0.52 ±0.08	0.53 ±0.14	0.65 ±0.12	0.46 ±0.14
꾸리살	0.92 ±0.08	0.99 ±0.10	1.07 ±0.12	1.10 ±0.11	1.14 ±0.11	1.18 ±0.11	1.21 ±0.08	1.26 ±0.10	1.50 ±0.14	1.15 ±0.17
부채살	0.60 ±0.09	0.67 ±0.06	0.70 ±0.12	0.69 ±0.12	0.69 ±0.10	0.68 ±0.11	0.71 ±0.10	0.68 ±0.06	0.82 ±0.10	0.69 ±0.11
주걱살	0.34 ±0.11	0.51 ±0.17	0.54 ±0.18	0.53 ±0.17	0.44 ±0.16	0.41 ±0.11	0.42 ±0.12	0.42 ±0.07	0.46 ±0.08	0.46 ±0.15
볼기살	3.69 ±0.40	3.79 ±0.30	4.05 ±0.35	4.13 ±0.40	4.20 ±0.39	4.41 ±0.47	4.43 ±0.43	4.54 ±0.40	5.19 ±0.45	4.26 ±0.54

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
설깃살	3.27 ±0.27	3.44 ±0.26	3.70 ±0.35	3.80 ±0.32	3.97 ±0.34	4.18 ±0.35	4.25 ±0.31	4.38 ±0.36	4.94 ±0.44	3.98 ±0.53
도가니살	2.54 ±0.24	2.67 ±0.21	2.90 ±0.28	2.95 ±0.28	2.97 ±0.28	3.09 ±0.32	3.17 ±0.25	3.24 ±0.23	3.74 ±0.32	3.02 ±0.39
홍두깨살	0.84 ±0.11	0.91 ±0.10	0.97 ±0.11	0.98 ±0.12	0.98 ±0.13	1.02 ±0.12	1.05 ±0.10	1.02 ±0.14	1.25 ±0.14	1.00 ±0.15
보섭살	2.25 ±0.24	2.41 ±0.23	2.60 ±0.29	2.70 ±0.28	2.76 ±0.25	2.86 ±0.29	2.94 ±0.25	3.04 ±0.25	3.42 ±0.35	2.77 ±0.39
뒷사태살	1.89 ±0.15	1.96 ±0.17	2.07 ±0.16	2.12 ±0.18	2.15 ±0.16	2.23 ±0.20	2.23 ±0.17	2.25 ±0.18	2.59 ±0.23	2.17 ±0.24
삼겹살	9.22 ±0.59	10.40 ±0.56	10.77 ±0.60	11.73 ±0.75	12.46 ±0.67	13.08 ±0.73	13.51 ±0.63	13.96 ±0.53	16.66 ±1.40	12.39 ±1.94
갈매기살	0.21 ±0.03	0.23 ±0.03	0.24 ±0.03	0.26 ±0.04	0.26 ±0.03	0.27 ±0.03	0.29 ±0.05	0.31 ±0.04	0.33 ±0.04	0.26 ±0.04
등갈비	0.88 ±0.08	0.95 ±0.12	0.98 ±0.11	0.99 ±0.13	1.03 ±0.15	1.10 ±0.15	1.10 ±0.17	1.13 ±0.11	1.33 ±0.17	1.05 ±0.17
토시살	0.12 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.02	0.14 ±0.02	0.15 ±0.02	0.15 ±0.02	0.16 ±0.02	0.17 ±0.02	0.19 ±0.03	0.15 ±0.03
오돌삼겹	0.41 ±0.03	0.39 ±0.07	0.41 ±0.08	0.45 ±0.07	0.48 ±0.07	0.50 ±0.08	0.53 ±0.07	0.55 ±0.05	0.63 ±0.06	0.48 ±0.09
갈비	2.59 ±0.25	2.74 ±0.19	2.98 ±0.27	3.08 ±0.27	3.22 ±0.27	3.31 ±0.30	3.48 ±0.31	3.62 ±0.27	4.06 ±0.32	3.21 ±0.45
갈비살	1.94 ±0.18	2.05 ±0.28	2.27 ±0.21	2.34 ±0.26	2.42 ±0.26	2.51 ±0.23	2.64 ±0.26	2.74 ±0.23	3.13 ±0.26	2.44 ±0.37
마구리	0.33 ±0.06	0.29 ±0.05	0.33 ±0.05	0.34 ±0.07	0.36 ±0.07	0.37 ±0.08	0.40 ±0.07	0.41 ±0.06	0.43 ±0.07	0.36 ±0.07

*평균±표준편차

표 55 암퇘지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
냉도체중	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래정육중(소분할)	46.02 ±2.84	49.31 ±2.47	52.47 ±2.95	55.76 ±2.25	56.96 ±2.76	59.03 ±2.78	61.76 ±2.23	63.72 ±2.16	71.34 ±3.73	56.27 ±6.55
안심살	1.09 ±0.11	1.13 ±0.11	1.24 ±0.13	1.31 ±0.13	1.33 ±0.14	1.36 ±0.12	1.46 ±0.16	1.51 ±0.17	1.68 ±0.15	1.32 ±0.19
등심살	6.66 ±0.60	7.20 ±0.53	7.88 ±0.51	8.09 ±0.58	8.36 ±0.71	8.54 ±0.66	9.08 ±0.81	9.21 ±0.50	10.33 ±0.79	8.22 ±1.06
알등심살	5.60 ±0.52	6.05 ±0.46	6.59 ±0.53	6.81 ±0.55	6.95 ±0.72	7.12 ±0.73	7.42 ±0.92	7.55 ±0.54	8.51 ±0.86	6.85 ±0.93
등심덧살	0.43 ±0.08	0.39 ±0.11	0.41 ±0.09	0.42 ±0.08	0.48 ±0.10	0.49 ±0.10	0.58 ±0.07	0.56 ±0.07	0.62 ±0.09	0.47 ±0.11
목심살	3.88 ±0.38	4.25 ±0.37	4.44 ±0.34	4.78 ±0.29	4.89 ±0.35	5.08 ±0.47	5.34 ±0.38	5.85 ±0.30	6.54 ±0.28	4.85 ±0.72
앞다리살	4.14 ±0.38	4.32 ±0.45	4.46 ±0.44	4.94 ±0.47	5.04 ±0.49	5.17 ±0.39	5.43 ±0.25	5.58 ±0.35	6.41 ±0.52	4.95 ±0.69
앞사태살	1.19 ±0.11	1.25 ±0.13	1.32 ±0.16	1.37 ±0.11	1.36 ±0.14	1.40 ±0.12	1.47 ±0.09	1.46 ±0.14	1.69 ±0.18	1.37 ±0.17
항정살	0.28 ±0.09	0.38 ±0.08	0.42 ±0.13	0.47 ±0.12	0.47 ±0.14	0.49 ±0.12	0.52 ±0.08	0.51 ±0.17	0.60 ±0.12	0.45 ±0.14
꾸리살	0.94 ±0.08	0.98 ±0.11	1.05 ±0.14	1.12 ±0.12	1.13 ±0.12	1.19 ±0.11	1.19 ±0.07	1.27 ±0.12	1.50 ±0.12	1.13 ±0.17
부채살	0.60 ±0.10	0.67 ±0.05	0.71 ±0.13	0.74 ±0.12	0.74 ±0.11	0.70 ±0.13	0.71 ±0.10	0.70 ±0.07	0.82 ±0.12	0.71 ±0.12
주걱살	0.36 ±0.11	0.50 ±0.15	0.50 ±0.18	0.58 ±0.17	0.48 ±0.18	0.40 ±0.09	0.40 ±0.09	0.44 ±0.09	0.48 ±0.07	0.46 ±0.16
볼기살	3.79 ±0.36	3.83 ±0.37	4.11 ±0.40	4.26 ±0.33	4.31 ±0.38	4.47 ±0.46	4.69 ±0.34	4.78 ±0.40	5.14 ±0.32	4.31 ±0.51

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
설깃살	3.31 ±0.25	3.47 ±0.29	3.79 ±0.39	3.91 ±0.30	4.05 ±0.37	4.21 ±0.29	4.42 ±0.25	4.62 ±0.30	4.88 ±0.37	4.00 ±0.51
도가니살	2.60 ±0.20	2.71 ±0.24	2.95 ±0.30	3.12 ±0.23	3.10 ±0.28	3.18 ±0.31	3.30 ±0.23	3.30 ±0.29	3.69 ±0.26	3.07 ±0.37
홍두깨살	0.86 ±0.09	0.93 ±0.11	0.99 ±0.12	1.03 ±0.12	1.02 ±0.13	1.03 ±0.12	1.10 ±0.10	1.09 ±0.14	1.20 ±0.15	1.01 ±0.14
보섭살	2.29 ±0.23	2.47 ±0.25	2.64 ±0.31	2.85 ±0.23	2.82 ±0.24	2.94 ±0.31	3.04 ±0.17	3.12 ±0.32	3.55 ±0.34	2.81 ±0.39
뒷사태살	1.91 ±0.13	2.02 ±0.20	2.07 ±0.17	2.16 ±0.17	2.17 ±0.17	2.24 ±0.20	2.29 ±0.17	2.32 ±0.21	2.50 ±0.19	2.16 ±0.22
삼겹살	9.17 ±0.64	10.32 ±0.43	10.76 ±0.60	11.65 ±0.65	12.19 ±0.64	13.00 ±0.73	13.58 ±0.69	14.01 ±0.38	15.89 ±0.90	11.99 ±1.77
갈매기살	0.21 ±0.03	0.23 ±0.02	0.24 ±0.03	0.28 ±0.04	0.27 ±0.03	0.27 ±0.03	0.31 ±0.05	0.32 ±0.04	0.36 ±0.02	0.27 ±0.05
등갈비	0.88 ±0.09	0.96 ±0.08	0.98 ±0.10	1.01 ±0.14	1.05 ±0.19	1.10 ±0.17	1.12 ±0.22	1.18 ±0.08	1.30 ±0.20	1.04 ±0.18
토시살	0.12 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.03	0.15 ±0.02	0.15 ±0.03	0.15 ±0.02	0.16 ±0.02	0.18 ±0.02	0.20 ±0.03	0.15 ±0.03
오돌삼겹	0.41 ±0.04	0.39 ±0.06	0.41 ±0.09	0.43 ±0.09	0.47 ±0.08	0.50 ±0.07	0.53 ±0.08	0.56 ±0.04	0.65 ±0.05	0.47 ±0.09
갈비	2.63 ±0.26	2.69 ±0.22	2.96 ±0.28	3.15 ±0.23	3.27 ±0.26	3.37 ±0.31	3.51 ±0.24	3.72 ±0.33	4.09 ±0.26	3.20 ±0.45
갈비살	1.98 ±0.19	1.95 ±0.40	2.25 ±0.22	2.38 ±0.28	2.49 ±0.22	2.57 ±0.25	2.69 ±0.21	2.82 ±0.26	3.15 ±0.21	2.43 ±0.38
마구리	0.34 ±0.06	0.29 ±0.05	0.32 ±0.05	0.34 ±0.08	0.37 ±0.07	0.38 ±0.07	0.40 ±0.07	0.43 ±0.06	0.44 ±0.05	0.36 ±0.07

*평균±표준편차

표 56 거세돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
냉도체중	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래정육중 (소분할)	43.33 ±2.87	48.50 ±1.86	51.63 ±1.62	53.38 ±2.67	55.58 ±2.27	57.74 ±2.88	58.90 ±2.54	60.42 ±1.61	72.17 ±4.68	56.56 ±7.12
안심살	0.93 ±0.07	1.09 ±0.08	1.18 ±0.11	1.19 ±0.13	1.21 ±0.13	1.26 ±0.13	1.33 ±0.13	1.39 ±0.10	1.62 ±0.17	1.25 ±0.20
등심살	6.02 ±0.35	6.82 ±0.72	7.19 ±0.60	7.58 ±0.64	7.91 ±0.56	8.18 ±0.68	8.12 ±0.53	8.56 ±0.49	10.16 ±0.89	7.98 ±1.12
알등심살	5.03 ±0.43	5.66 ±0.71	5.94 ±0.60	6.22 ±0.64	6.42 ±0.59	6.65 ±0.82	6.65 ±0.47	6.77 ±0.48	8.24 ±0.94	6.51 ±0.98
등심덧살	0.39 ±0.04	0.36 ±0.14	0.42 ±0.13	0.45 ±0.10	0.48 ±0.08	0.51 ±0.10	0.47 ±0.08	0.51 ±0.07	0.56 ±0.07	0.47 ±0.10
목심살	3.64 ±0.23	4.12 ±0.21	4.48 ±0.38	4.64 ±0.42	4.82 ±0.32	4.95 ±0.36	5.44 ±0.34	5.72 ±0.27	6.38 ±0.48	4.94 ±0.74
앞다리살	3.77 ±0.35	4.20 ±0.33	4.72 ±0.28	4.72 ±0.46	4.95 ±0.33	5.11 ±0.42	5.12 ±0.56	5.41 ±0.11	6.46 ±0.57	5.02 ±0.73
앞사태살	1.07 ±0.12	1.25 ±0.11	1.37 ±0.11	1.36 ±0.10	1.37 ±0.13	1.37 ±0.13	1.41 ±0.12	1.42 ±0.07	1.69 ±0.17	1.39 ±0.18
항정살	0.26 ±0.08	0.38 ±0.11	0.45 ±0.07	0.42 ±0.10	0.45 ±0.11	0.50 ±0.13	0.52 ±0.09	0.55 ±0.11	0.68 ±0.12	0.47 ±0.14
꾸리살	0.88 ±0.08	1.00 ±0.10	1.10 ±0.07	1.10 ±0.10	1.15 ±0.09	1.17 ±0.11	1.22 ±0.08	1.26 ±0.08	1.50 ±0.15	1.17 ±0.17
부채살	0.60 ±0.07	0.67 ±0.08	0.67 ±0.10	0.66 ±0.11	0.65 ±0.07	0.66 ±0.08	0.72 ±0.10	0.66 ±0.04	0.82 ±0.10	0.68 ±0.10
주걱살	0.30 ±0.10	0.52 ±0.19	0.60 ±0.16	0.49 ±0.16	0.42 ±0.13	0.42 ±0.13	0.44 ±0.13	0.40 ±0.04	0.45 ±0.09	0.45 ±0.15
볼기살	3.41 ±0.37	3.77 ±0.25	3.95 ±0.22	4.04 ±0.43	4.12 ±0.38	4.36 ±0.49	4.23 ±0.39	4.29 ±0.21	5.21 ±0.51	4.22 ±0.57

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
설깃살	3.18 ±0.31	3.41 ±0.25	3.54 ±0.20	3.72 ±0.31	3.92 ±0.31	4.14 ±0.40	4.12 ±0.29	4.14 ±0.22	4.96 ±0.47	3.97 ±0.54
도가니살	2.36 ±0.25	2.64 ±0.18	2.82 ±0.22	2.84 ±0.26	2.89 ±0.24	2.99 ±0.32	3.07 ±0.23	3.18 ±0.13	3.75 ±0.35	2.98 ±0.41
홍두깨살	0.78 ±0.12	0.89 ±0.09	0.95 ±0.10	0.95 ±0.10	0.96 ±0.13	1.01 ±0.13	1.01 ±0.07	0.95 ±0.09	1.27 ±0.14	0.99 ±0.16
보섭살	2.15 ±0.25	2.37 ±0.21	2.53 ±0.24	2.59 ±0.26	2.72 ±0.25	2.79 ±0.25	2.86 ±0.29	2.95 ±0.11	3.36 ±0.34	2.74 ±0.38
뒷사태살	1.82 ±0.18	1.92 ±0.14	2.06 ±0.14	2.09 ±0.18	2.14 ±0.15	2.23 ±0.21	2.18 ±0.15	2.17 ±0.13	2.63 ±0.24	2.17 ±0.26
삼겹살	9.34 ±0.44	10.45 ±0.64	10.79 ±0.61	11.78 ±0.81	12.65 ±0.63	13.17 ±0.73	13.46 ±0.60	13.92 ±0.67	17.01 ±1.46	12.75 ±2.01
갈매기살	0.20 ±0.02	0.23 ±0.04	0.24 ±0.03	0.24 ±0.03	0.26 ±0.03	0.27 ±0.03	0.27 ±0.04	0.30 ±0.03	0.31 ±0.03	0.26 ±0.04
등갈비	0.87 ±0.06	0.95 ±0.15	0.97 ±0.13	0.98 ±0.12	1.01 ±0.11	1.10 ±0.14	1.09 ±0.13	1.08 ±0.12	1.34 ±0.15	1.05 ±0.17
토시살	0.10 ±0.02	0.12 ±0.02	0.14 ±0.02	0.14 ±0.02	0.15 ±0.02	0.15 ±0.02	0.16 ±0.02	0.16 ±0.02	0.18 ±0.03	0.15 ±0.03
오돌삼겹	0.41 ±0.02	0.38 ±0.08	0.42 ±0.07	0.46 ±0.07	0.49 ±0.06	0.50 ±0.10	0.53 ±0.07	0.53 ±0.06	0.62 ±0.07	0.49 ±0.09
갈비	2.46 ±0.19	2.77 ±0.16	3.03 ±0.26	3.03 ±0.28	3.18 ±0.27	3.24 ±0.28	3.45 ±0.36	3.51 ±0.16	4.04 ±0.35	3.22 ±0.45
갈비살	1.86 ±0.15	2.12 ±0.15	2.31 ±0.21	2.30 ±0.24	2.37 ±0.27	2.45 ±0.20	2.60 ±0.30	2.66 ±0.16	3.11 ±0.29	2.44 ±0.37
마구리	0.30 ±0.04	0.29 ±0.05	0.34 ±0.04	0.34 ±0.06	0.36 ±0.06	0.36 ±0.10	0.40 ±0.07	0.39 ±0.05	0.43 ±0.08	0.36 ±0.08

*평균±표준편차

2) 도체등급에 따른 소분할 부분육 생산량

표 57 1⁺등급 돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중	108.53±1.56	112.81±1.43	117.48±1.32	112.91±3.55
냉도체중	85.42±1.92	87.72±2.22	90.70±1.42	87.90±2.74
거래정육중(소분할)	54.97±2.77	56.04±2.44	58.36±2.34	56.37±2.79
안심살	1.24±0.14	1.25±0.13	1.33±0.14	1.27±0.14
등심살	7.99±0.68	8.05±0.66	8.36±0.65	8.11±0.67
알등심살	6.64±0.71	6.58±0.64	6.99±0.77	6.70±0.71
등심덧살	0.44±0.08	0.48±0.09	0.49±0.12	0.47±0.10
목심살	4.78±0.34	4.80±0.29	4.99±0.44	4.85±0.36
앞다리살	4.89±0.49	5.00±0.42	5.15±0.33	5.01±0.42
앞사태살	1.37±0.08	1.35±0.13	1.39±0.12	1.37±0.12
항정살	0.46±0.12	0.44±0.12	0.53±0.15	0.47±0.14
꾸리살	1.10±0.09	1.14±0.11	1.19±0.10	1.14±0.11
부채살	0.69±0.11	0.70±0.10	0.70±0.11	0.69±0.10
주걱살	0.52±0.17	0.44±0.16	0.39±0.10	0.45±0.15
볼기살	4.13±0.42	4.18±0.32	4.45±0.46	4.24±0.41
설깃살	3.84±0.37	3.96±0.34	4.14±0.31	3.98±0.36
도가니살	2.97±0.27	2.95±0.26	3.12±0.33	3.00±0.29
홍두깨살	0.99±0.11	0.98±0.13	1.02±0.14	0.99±0.13
보섭살	2.73±0.31	2.76±0.25	2.85±0.28	2.78±0.28
뒷사태살	2.15±0.18	2.16±0.14	2.27±0.16	2.19±0.16
삼겹살	11.78±0.64	12.54±0.64	12.78±0.61	12.41±0.74
갈매기살	0.26±0.03	0.26±0.03	0.27±0.03	0.26±0.03
등갈비	0.98±0.12	1.02±0.14	1.12±0.12	1.03±0.14
토시살	0.14±0.02	0.15±0.02	0.15±0.02	0.15±0.02
오돌삼겹	0.45±0.07	0.48±0.07	0.51±0.05	0.48±0.07
갈비	3.17±0.24	3.20±0.25	3.36±0.29	3.23±0.27
갈비살	2.42±0.22	2.39±0.25	2.53±0.21	2.44±0.24
마구리	0.35±0.05	0.36±0.06	0.39±0.07	0.37±0.06

*평균±표준편차

표 58 1등급 돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중	103.45±1.39	107.73±1.59	113.35±1.44	117.96±1.47	122.64±1.53	112.91±6.76
냉도체중	81.07±1.08	83.28±1.62	88.75±3.15	92.16±1.18	95.35±1.64	87.99±1.76
거래정육중(소분할)	53.01±2.59	53.51±2.59	56.53±3.04	58.44±3.16	60.24±2.20	56.25±3.87
안심살	1.23±0.13	1.22±0.14	1.26±0.16	1.30±0.13	1.39±0.16	1.28±0.15
등심살	7.65±0.68	7.62±0.60	8.24±0.69	8.38±0.72	8.62±0.71	8.07±0.78
알등심살	6.40±0.70	6.29±0.60	6.82±0.67	6.85±0.81	7.08±0.76	6.66±0.76
등심덧살	0.41±0.11	0.43±0.11	0.49±0.06	0.50±0.09	0.50±0.08	0.47±0.10
목심살	4.50±0.35	4.60±0.41	4.97±0.33	5.03±0.41	5.39±0.34	4.87±0.48
앞다리살	4.67±0.40	4.66±0.40	4.96±0.40	5.11±0.46	5.41±0.38	4.94±0.49
앞사태살	1.35±0.17	1.35±0.11	1.39±0.15	1.38±0.13	1.47±0.10	1.38±0.14
항정살	0.44±0.09	0.43±0.11	0.48±0.12	0.49±0.09	0.54±0.10	0.47±0.11
꾸리살	1.09±0.12	1.09±0.12	1.13±0.11	1.17±0.11	1.22±0.08	1.14±0.12
부채살	0.71±0.11	0.71±0.14	0.67±0.11	0.66±0.11	0.71±0.08	0.69±0.11
주걱살	0.57±0.18	0.54±0.17	0.45±0.16	0.43±0.12	0.39±0.10	0.48±0.16
볼기살	4.13±0.43	4.10±0.40	4.23±0.57	4.39±0.45	4.40±0.35	4.25±0.45
설깃살	3.79±0.35	3.75±0.30	4.04±0.36	4.21±0.36	4.17±0.25	3.99±0.38
도가니살	2.96±0.33	2.92±0.29	3.03±0.34	3.07±0.31	3.19±0.25	3.02±0.31
홍두깨살	0.99±0.13	0.98±0.13	1.00±0.12	1.03±0.11	1.03±0.10	1.01±0.12
보섭살	2.67±0.28	2.67±0.26	2.73±0.25	2.87±0.31	2.93±0.23	2.77±0.29
뒷사태살	2.10±0.18	2.09±0.17	2.11±0.18	2.21±0.22	2.27±0.16	2.15±0.20
삼겹살	10.89±0.59	11.61±0.83	12.33±0.82	13.26±0.76	13.38±0.60	12.32±1.20
갈매기살	0.24±0.03	0.26±0.04	0.26±0.02	0.27±0.03	0.28±0.04	0.26±0.04
등갈비	0.99±0.11	1.00±0.14	1.06±0.14	1.08±0.18	1.18±0.09	1.05±0.15
토시살	0.13±0.02	0.14±0.02	0.15±0.01	0.15±0.02	0.16±0.02	0.15±0.02
오돌삼겹	0.42±0.07	0.43±0.08	0.49±0.07	0.48±0.10	0.55±0.08	0.47±0.09
갈비	3.05±0.25	2.98±0.27	3.26±0.29	3.29±0.31	3.47±0.25	3.19±0.33
갈비살	2.33±0.20	2.25±0.28	2.47±0.26	2.52±0.25	2.61±0.23	2.42±0.28
마구리	0.34±0.04	0.32±0.07	0.38±0.06	0.36±0.09	0.40±0.07	0.35±0.08

*평균±표준편차

표 59 2등급 돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
냉도체중	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육중 (소분할)	45.81 ±2.82	48.84 ±2.16	51.08 ±2.13	55.76 ±2.52	56.58 ±2.66	58.01 ±4.20	59.54 ±3.57	62.27 ±2.50	68.33 ±2.54	54.00 ±7.75
안심살	1.06 ±0.12	1.11 ±0.09	1.20 ±0.12	1.30 ±0.17	1.33 ±0.22	1.24 ±0.17	1.34 ±0.13	1.46 ±0.14	1.61 ±0.14	1.25 ±0.22
등심살	6.60 ±0.57	6.93 ±0.67	7.53 ±0.63	7.57 ±0.63	8.38 ±0.82	8.11 ±0.49	8.38 ±1.01	8.91 ±0.60	9.80 ±0.72	7.75 ±1.22
알등심살	5.52 ±0.56	5.79 ±0.65	6.24 ±0.60	6.35 ±0.45	6.78 ±1.18	6.44 ±0.93	6.69 ±0.86	7.22 ±0.62	8.09 ±0.79	6.38 ±1.04
등심덧살	0.43 ±0.07	0.37 ±0.13	0.41 ±0.10	0.51 ±0.12	0.41 ±0.11	0.49 ±0.07	0.55 ±0.10	0.54 ±0.07	0.58 ±0.07	0.46 ±0.12
목심살	3.90 ±0.29	4.17 ±0.29	4.38 ±0.36	4.66 ±0.22	4.92 ±0.53	5.04 ±0.54	5.33 ±0.37	5.83 ±0.24	6.17 ±0.39	4.73 ±0.85
앞다리살	4.10 ±0.40	4.23 ±0.38	4.43 ±0.40	5.20 ±0.67	5.03 ±0.29	5.23 ±0.49	4.94 ±0.48	5.50 ±0.27	6.03 ±0.42	4.75 ±0.75
앞사태살	1.17 ±0.12	1.24 ±0.11	1.33 ±0.13	1.36 ±0.19	1.39 ±0.15	1.42 ±0.10	1.36 ±0.11	1.43 ±0.11	1.59 ±0.09	1.33 ±0.17
항정살	0.28 ±0.09	0.39 ±0.10	0.41 ±0.12	0.47 ±0.08	0.50 ±0.10	0.40 ±0.05	0.50 ±0.07	0.51 ±0.13	0.55 ±0.13	0.42 ±0.14
꾸리살	0.94 ±0.08	0.99 ±0.10	1.05 ±0.12	1.18 ±0.14	1.19 ±0.10	1.17 ±0.15	1.18 ±0.05	1.27 ±0.10	1.43 ±0.11	1.10 ±0.18
부채살	0.60 ±0.10	0.67 ±0.06	0.68 ±0.12	0.67 ±0.09	0.68 ±0.05	0.72 ±0.06	0.71 ±0.13	0.68 ±0.06	0.78 ±0.10	0.67 ±0.10
주걱살	0.35 ±0.12	0.52 ±0.17	0.51 ±0.17	0.55 ±0.16	0.46 ±0.14	0.34 ±0.06	0.48 ±0.13	0.43 ±0.07	0.46 ±0.07	0.45 ±0.15
볼기살	3.69 ±0.38	3.81 ±0.30	3.98 ±0.21	4.26 ±0.33	4.18 ±0.38	4.45 ±0.71	4.41 ±0.54	4.56 ±0.40	5.09 ±0.37	4.14 ±0.57

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
설깃살	3.29 ±0.27	3.44 ±0.27	3.60 ±0.26	3.91 ±0.22	3.97 ±0.42	4.11 ±0.46	4.34 ±0.33	4.40 ±0.36	4.65 ±0.27	3.81 ±0.57
도가니살	2.54 ±0.22	2.67 ±0.21	2.85 ±0.21	3.07 ±0.36	3.02 ±0.21	3.04 ±0.43	3.14 ±0.27	3.25 ±0.23	3.68 ±0.36	2.93 ±0.43
홍두깨살	0.85 ±0.10	0.90 ±0.09	0.96 ±0.09	0.98 ±0.04	0.95 ±0.14	1.02 ±0.17	1.07 ±0.11	1.02 ±0.14	1.20 ±0.12	0.97 ±0.15
보섭살	2.26 ±0.24	2.42 ±0.22	2.50 ±0.24	2.71 ±0.33	2.83 ±0.22	2.88 ±0.29	2.93 ±0.29	3.05 ±0.25	3.33 ±0.35	2.66 ±0.43
뒷사태살	1.90 ±0.15	1.96 ±0.18	2.03 ±0.13	2.16 ±0.24	2.13 ±0.23	2.22 ±0.30	2.12 ±0.17	2.27 ±0.18	2.49 ±0.15	2.09 ±0.25
삼겹살	9.34 ±0.47	10.42 ±0.56	10.54 ±0.55	12.14 ±0.75	12.32 ±0.62	13.46 ±0.75	13.93 ±0.68	13.91 ±0.51	15.27 ±0.61	11.68 ±2.12
갈매기살	0.21 ±0.03	0.23 ±0.03	0.23 ±0.03	0.26 ±0.03	0.28 ±0.03	0.24 ±0.02	0.29 ±0.06	0.31 ±0.04	0.33 ±0.03	0.25 ±0.05
등갈비	0.89 ±0.08	0.96 ±0.13	0.96 ±0.12	1.02 ±0.13	1.05 ±0.23	1.09 ±0.12	0.96 ±0.21	1.13 ±0.12	1.25 ±0.14	1.01 ±0.17
토시살	0.12 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.03	0.15 ±0.02	0.16 ±0.02	0.14 ±0.01	0.16 ±0.02	0.17 ±0.02	0.19 ±0.02	0.14 ±0.03
오돌삼겹	0.41 ±0.03	0.38 ±0.07	0.41 ±0.09	0.50 ±0.07	0.47 ±0.05	0.54 ±0.05	0.49 ±0.05	0.55 ±0.04	0.60 ±0.05	0.46 ±0.09
갈비	2.63 ±0.24	2.74 ±0.19	2.92 ±0.25	3.13 ±0.34	3.29 ±0.34	3.18 ±0.36	3.41 ±0.34	3.64 ±0.27	3.89 ±0.31	3.08 ±0.50
갈비살	1.97 ±0.18	2.05 ±0.29	2.22 ±0.18	2.37 ±0.21	2.54 ±0.28	2.36 ±0.27	2.61 ±0.26	2.76 ±0.22	2.98 ±0.23	2.33 ±0.41
마구리	0.33 ±0.06	0.29 ±0.05	0.32 ±0.04	0.37 ±0.11	0.32 ±0.10	0.38 ±0.10	0.39 ±0.06	0.41 ±0.06	0.42 ±0.07	0.35 ±0.08

*평균±표준편차

표 60 등외등급 돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중	84.13±2.17	107.33±11.88	143.33±1.60	148.19±1.22	159.21±5.21	136.38±26.52
냉도체중	63.30±2.66	83.40±9.91	113.35±1.47	117.35±1.85	125.19±4.63	107.09±22.03
거래정육중(소분할)	42.04±2.64	54.52±8.16	70.68±2.58	73.39±3.58	76.92±3.16	67.19±12.75
안심살	0.94±0.07	1.25±0.21	1.61±0.16	1.66±0.22	1.68±0.15	1.51±0.31
등심살	5.80±0.43	8.19±0.57	9.79±0.54	10.40±0.89	11.01±0.66	9.53±1.86
알등심살	4.99±0.31	6.86±0.56	7.77±0.85	8.50±0.95	8.99±0.83	7.79±1.53
등심덧살	0.34±0.08	0.51±0.05	0.62±0.09	0.56±0.09	0.56±0.07	0.54±0.11
목심살	3.31±0.32	4.97±0.80	6.35±0.29	6.55±0.45	6.78±0.30	5.93±1.27
앞다리살	3.65±0.10	5.02±0.56	6.40±0.26	6.58±0.60	6.98±0.29	6.05±1.21
앞사태살	1.07±0.06	1.41±0.13	1.60±0.15	1.79±0.18	1.80±0.16	1.61±0.29
항정살	0.27±0.03	0.39±0.16	0.68±0.09	0.69±0.05	0.75±0.07	0.61±0.19
꾸리살	0.85±0.05	1.17±0.15	1.46±0.11	1.54±0.14	1.61±0.15	1.40±0.29
부채살	0.60±0.04	0.64±0.15	0.76±0.06	0.85±0.08	0.89±0.12	0.78±0.14
주걱살	0.30±0.05	0.37±0.13	0.44±0.08	0.48±0.10	0.46±0.10	0.43±0.11
볼기살	3.65±0.54	4.08±0.82	4.91±0.55	5.20±0.34	5.57±0.43	4.89±0.81
설깃살	3.16±0.23	3.87±0.87	4.95±0.48	4.95±0.41	5.36±0.35	4.68±0.87
도가니살	2.54±0.40	2.75±0.37	3.61±0.32	3.72±0.28	3.96±0.23	3.48±0.59
홍두깨살	0.74±0.11	1.03±0.12	1.14±0.09	1.34±0.13	1.32±0.15	1.17±0.24
보섭살	2.19±0.29	2.55±0.61	3.40±0.41	3.40±0.34	3.59±0.31	3.18±0.61
뒷사태살	1.80±0.15	2.08±0.17	2.44±0.17	2.71±0.23	2.73±0.26	2.46±0.40
삼겹살	8.41±0.67	11.37±1.68	16.96±1.10	17.13±0.79	18.05±1.24	15.46±3.64
갈매기살	0.19±0.02	0.24±0.07	0.34±0.04	0.32±0.05	0.32±0.03	0.30±0.06
등갈비	0.79±0.06	0.96±0.10	1.24±0.15	1.42±0.16	1.43±0.15	1.24±0.27
토시살	0.11±0.02	0.15±0.04	0.20±0.03	0.17±0.04	0.21±0.01	0.17±0.04
오돌삼겹	0.39±0.01	0.44±0.06	0.64±0.04	0.63±0.07	0.67±0.08	0.59±0.12
갈비	2.32±0.04	3.15±0.88	4.11±0.23	4.12±0.31	4.20±0.36	3.78±0.77
갈비살	1.76±0.04	2.42±0.74	3.17±0.16	3.22±0.26	3.21±0.33	2.91±0.61
마구리	0.29±0.02	0.34±0.06	0.45±0.07	0.41±0.06	0.46±0.07	0.41±0.08

*평균±표준편차

표 61 도체등급에 따른 돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중	112.91±3.55	112.91±6.76	108.71±15.32	136.38±26.52
냉도체중	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
거래정육중(소분할)	56.37±2.79	56.25±3.87	54.00±7.75	67.19±12.75
안심살	1.27±0.14	1.28±0.15	1.25±0.22	1.51±0.31
등심살	8.11±0.67	8.07±0.78	7.75±1.22	9.53±1.86
알등심살	6.70±0.71	6.66±0.76	6.38±1.04	7.79±1.53
등심덧살	0.47±0.10	0.47±0.10	0.46±0.12	0.54±0.11
목심살	4.85±0.36	4.87±0.48	4.73±0.85	5.93±1.27
앞다리살	5.01±0.42	4.94±0.49	4.75±0.75	6.05±1.21
앞사태살	1.37±0.12	1.38±0.14	1.33±0.17	1.61±0.29
항정살	0.47±0.14	0.47±0.11	0.42±0.14	0.61±0.19
꾸리살	1.14±0.11	1.14±0.12	1.10±0.18	1.40±0.29
부채살	0.69±0.10	0.69±0.11	0.67±0.10	0.78±0.14
주걱살	0.45±0.15	0.48±0.16	0.45±0.15	0.43±0.11
볼기살	4.24±0.41	4.25±0.45	4.14±0.57	4.89±0.81
설깃살	3.98±0.36	3.99±0.38	3.81±0.57	4.68±0.87
도가니살	3.00±0.29	3.02±0.31	2.93±0.43	3.48±0.59
홍두깨살	0.99±0.13	1.01±0.12	0.97±0.15	1.17±0.24
보섭살	2.78±0.28	2.77±0.29	2.66±0.43	3.18±0.61
뒷사태살	2.19±0.16	2.15±0.20	2.09±0.25	2.46±0.40
삼겹살	12.41±0.74	12.32±1.20	11.68±2.12	15.46±3.64
갈매기살	0.26±0.03	0.26±0.04	0.25±0.05	0.30±0.06
등갈비	1.03±0.14	1.05±0.15	1.01±0.17	1.24±0.27
토시살	0.15±0.02	0.15±0.02	0.14±0.03	0.17±0.04
오돌삼겹	0.48±0.07	0.47±0.09	0.46±0.09	0.59±0.12
갈비	3.23±0.27	3.19±0.33	3.08±0.50	3.78±0.77
갈비살	2.44±0.24	2.42±0.28	2.33±0.41	2.91±0.61
마구리	0.37±0.06	0.35±0.08	0.35±0.08	0.41±0.08

*평균±표준편차

표 62 도체등급에 따른 암퇘지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중	112.79±3.96	113.05±6.89	107.32±15.75	120.14±33.97
냉도체중	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
거래정육중(소분할)	57.29±2.60	57.10±3.98	54.04±8.21	60.89±17.31
안심살	1.33±0.12	1.33±0.15	1.27±0.22	1.44±0.46
등심살	8.35±0.63	8.36±0.76	7.93±1.23	8.63±2.78
알등심살	6.98±0.64	6.99±0.73	6.55±1.01	7.32±2.25
등심덧살	0.46±0.10	0.47±0.11	0.47±0.11	0.50±0.19
목심살	4.89±0.36	4.89±0.46	4.75±0.91	5.20±1.89
앞다리살	5.08±0.47	4.96±0.51	4.76±0.78	5.44±1.69
앞사태살	1.37±0.13	1.38±0.14	1.33±0.17	1.51±0.41
항정살	0.48±0.14	0.48±0.11	0.40±0.15	0.51±0.23
꾸리살	1.14±0.12	1.14±0.13	1.09±0.19	1.27±0.39
부채살	0.74±0.12	0.71±0.12	0.67±0.12	0.75±0.15
주걱살	0.49±0.17	0.47±0.16	0.43±0.14	0.42±0.11
볼기살	4.33±0.37	4.37±0.46	4.19±0.59	4.58±0.75
설깃살	4.06±0.34	4.09±0.37	3.83±0.62	4.29±1.03
도가니살	3.13±0.26	3.14±0.31	2.92±0.42	3.33±0.62
홍두깨살	1.02±0.12	1.04±0.13	0.98±0.15	1.02±0.25
보섭살	2.86±0.27	2.88±0.28	2.66±0.47	3.06±0.80
뒷사태살	2.21±0.16	2.18±0.21	2.09±0.23	2.26±0.43
삼겹살	12.29±0.67	12.14±1.20	11.45±2.21	13.16±4.60
갈매기살	0.27±0.03	0.27±0.04	0.26±0.06	0.30±0.10
등갈비	1.03±0.16	1.07±0.16	1.01±0.17	1.18±0.40
토시살	0.15±0.02	0.15±0.02	0.14±0.03	0.17±0.06
오돌삼겹	0.47±0.08	0.46±0.09	0.46±0.10	0.55±0.15
갈비	3.27±0.27	3.26±0.34	3.07±0.53	3.42±1.05
갈비살	2.49±0.21	2.47±0.31	2.33±0.45	2.63±0.82
마구리	0.37±0.06	0.36±0.09	0.35±0.07	0.40±0.10

*평균±표준편차

표 63 도체등급에 따른 거세돼지 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중	113.01±3.21	112.78±6.69	110.35±14.78	141.79±21.92
냉도체중	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
거래정육중(소분할)	55.63±2.73	55.42±3.60	53.96±7.26	69.29±10.54
안심살	1.22±0.14	1.22±0.13	1.22±0.22	1.53±0.25
등심살	7.92±0.65	7.80±0.69	7.54±1.18	9.82±1.41
알등심살	6.49±0.69	6.34±0.65	6.18±1.05	7.94±1.23
등심덧살	0.48±0.10	0.47±0.10	0.44±0.12	0.55±0.08
목심살	4.81±0.35	4.86±0.51	4.70±0.79	6.17±0.92
앞다리살	4.95±0.38	4.92±0.47	4.73±0.73	6.26±0.97
앞사태살	1.36±0.10	1.38±0.14	1.33±0.17	1.64±0.25
항정살	0.46±0.14	0.47±0.10	0.44±0.12	0.64±0.17
꾸리살	1.14±0.09	1.14±0.11	1.12±0.18	1.45±0.24
부채살	0.66±0.07	0.67±0.10	0.68±0.08	0.79±0.14
주걱살	0.42±0.13	0.48±0.17	0.47±0.15	0.43±0.11
볼기살	4.16±0.42	4.13±0.41	4.08±0.55	4.99±0.82
설깃살	3.91±0.36	3.90±0.38	3.79±0.50	4.81±0.79
도가니살	2.90±0.27	2.91±0.27	2.93±0.44	3.53±0.59
홍두깨살	0.97±0.13	0.97±0.10	0.95±0.14	1.22±0.22
보섭살	2.71±0.27	2.67±0.27	2.66±0.38	3.22±0.56
뒷사태살	2.17±0.16	2.13±0.18	2.08±0.26	2.53±0.37
삼겹살	12.50±0.77	12.50±1.17	11.97±1.99	16.23±3.02
갈매기살	0.26±0.03	0.25±0.03	0.25±0.04	0.30±0.05
등갈비	1.04±0.12	1.03±0.15	1.01±0.17	1.27±0.22
토시살	0.15±0.02	0.14±0.02	0.14±0.03	0.18±0.04
오돌삼겹	0.50±0.06	0.47±0.09	0.46±0.09	0.60±0.11
갈비	3.20±0.26	3.13±0.30	3.09±0.48	3.90±0.63
갈비살	2.39±0.25	2.38±0.24	2.35±0.36	3.01±0.52
마구리	0.37±0.07	0.35±0.07	0.34±0.09	0.41±0.08

*평균±표준편차

3) 절식체중 대비 소분할 부분육 생산율

표 64 돼지 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중(kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
냉도체중(kg)	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41± 7.75	88.30 ±11.09
거래정육중(소분할,kg)	45.31 ±3.05	48.83 ±2.10	52.15 ±2.54	54.35 ±2.75	56.15 ±2.56	58.39 ±2.89	60.17 ±2.77	62.07 ±2.51	71.91 ±4.36	56.42 ±6.85
안심살	1.16 ±0.11	1.12 ±0.09	1.18 ±0.11	1.14 ±0.13	1.12 ±0.13	1.11 ±0.12	1.13 ±0.13	1.14 ±0.12	1.13 ±0.12	1.13 ±0.12
등심살	7.18 ±0.51	7.09 ±0.65	7.38 ±0.65	7.19 ±0.59	7.17 ±0.59	7.10 ±0.59	6.98 ±0.64	6.96 ±0.47	7.03 ±0.49	7.15 ±0.59
알등심살	6.03 ±0.47	5.92 ±0.62	6.15 ±0.64	5.97 ±0.60	5.88 ±0.62	5.85 ±0.68	5.71 ±0.63	5.61 ±0.50	5.73 ±0.59	5.90 ±0.62
등심덧살	0.46 ±0.08	0.38 ±0.13	0.40 ±0.11	0.41 ±0.09	0.42 ±0.08	0.42 ±0.09	0.43 ±0.07	0.42 ±0.06	0.40 ±0.06	0.42 ±0.09
목심살	4.22 ±0.30	4.25 ±0.27	4.31 ±0.35	4.34 ±0.34	4.29 ±0.28	4.26 ±0.35	4.40 ±0.27	4.53 ±0.22	4.43 ±0.27	4.32 ±0.32
앞다리살	4.47 ±0.33	4.32 ±0.37	4.42 ±0.40	4.44 ±0.42	4.42 ±0.35	4.36 ±0.34	4.30 ±0.39	4.31 ±0.21	4.43 ±0.28	4.40 ±0.36
앞사태살	1.28 ±0.11	1.27 ±0.11	1.30 ±0.14	1.26 ±0.10	1.21 ±0.12	1.18 ±0.10	1.17 ±0.09	1.12 ±0.08	1.16 ±0.10	1.22 ±0.12
항정살	0.30 ±0.09	0.39 ±0.10	0.42 ±0.11	0.41 ±0.10	0.40 ±0.11	0.42 ±0.11	0.43 ±0.07	0.41 ±0.11	0.45 ±0.07	0.41 ±0.10
꾸리살	1.02 ±0.07	1.01 ±0.10	1.03 ±0.11	1.02 ±0.10	1.01 ±0.09	1.00 ±0.09	0.99 ±0.06	0.99 ±0.08	1.03 ±0.08	1.01 ±0.09
부채살	0.66 ±0.09	0.68 ±0.07	0.67 ±0.11	0.64 ±0.11	0.61 ±0.09	0.58 ±0.09	0.58 ±0.08	0.53 ±0.05	0.56 ±0.06	0.62 ±0.10
주걱살	0.38 ±0.12	0.52 ±0.17	0.52 ±0.17	0.49 ±0.16	0.39 ±0.14	0.35 ±0.10	0.35 ±0.10	0.33 ±0.05	0.32 ±0.06	0.41 ±0.15
볼기살	4.08 ±0.39	3.86 ±0.29	3.92 ±0.33	3.81 ±0.37	3.72 ±0.35	3.75 ±0.39	3.62 ±0.35	3.56 ±0.30	3.58 ±0.31	3.77 ±0.38

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
설깃살	3.62 ±0.22	3.50 ±0.25	3.58 ±0.32	3.51 ±0.29	3.52 ±0.30	3.55 ±0.29	3.47 ±0.26	3.43 ±0.28	3.40 ±0.24	3.52 ±0.29
도가니살	2.81 ±0.25	2.72 ±0.21	2.81 ±0.26	2.73 ±0.26	2.63 ±0.25	2.62 ±0.27	2.59 ±0.21	2.54 ±0.18	2.58 ±0.23	2.67 ±0.26
홍두깨살	0.92 ±0.10	0.92 ±0.10	0.94 ±0.11	0.91 ±0.11	0.87 ±0.12	0.87 ±0.11	0.86 ±0.08	0.80 ±0.11	0.86 ±0.09	0.89 ±0.11
보섭살	2.49 ±0.22	2.45 ±0.23	2.52 ±0.27	2.49 ±0.25	2.44 ±0.22	2.43 ±0.24	2.40 ±0.21	2.38 ±0.19	2.36 ±0.24	2.45 ±0.24
뒷사태살	2.09 ±0.12	2.00 ±0.17	2.00 ±0.15	1.96 ±0.16	1.90 ±0.14	1.90 ±0.17	1.82 ±0.14	1.76 ±0.14	1.78 ±0.14	1.92 ±0.17
삼겹살	10.21 ±0.52	10.59 ±0.64	10.44 ±0.58	10.84 ±0.67	11.03 ±0.58	11.11 ±0.61	11.04 ±0.51	10.94 ±0.42	11.46 ±0.60	10.89 ±0.67
갈매기살	0.23 ±0.03	0.23 ±0.03	0.23 ±0.03	0.24 ±0.03	0.23 ±0.03	0.23 ±0.03	0.23 ±0.04	0.24 ±0.03	0.23 ±0.03	0.23 ±0.03
등갈비	0.97 ±0.09	0.97 ±0.12	0.95 ±0.11	0.92 ±0.12	0.91 ±0.13	0.93 ±0.13	0.90 ±0.14	0.89 ±0.09	0.91 ±0.11	0.93 ±0.12
토시살	0.13 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02
오돌삼겹	0.45 ±0.03	0.39 ±0.07	0.40 ±0.08	0.41 ±0.07	0.43 ±0.06	0.42 ±0.07	0.43 ±0.06	0.43 ±0.04	0.43 ±0.04	0.42 ±0.06
갈비	2.86 ±0.22	2.79 ±0.19	2.89 ±0.25	2.84 ±0.25	2.85 ±0.23	2.81 ±0.25	2.84 ±0.26	2.83 ±0.22	2.80 ±0.23	2.84 ±0.24
갈비살	2.15 ±0.16	2.09 ±0.29	2.20 ±0.20	2.16 ±0.24	2.14 ±0.23	2.13 ±0.20	2.16 ±0.22	2.15 ±0.18	2.16 ±0.19	2.15 ±0.21
마구리	0.36 ±0.06	0.30 ±0.05	0.32 ±0.04	0.31 ±0.06	0.32 ±0.06	0.32 ±0.07	0.33 ±0.05	0.32 ±0.04	0.30 ±0.05	0.32 ±0.06

*평균±표준편차

표 65 암퇘지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중 (kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
냉도체중 (kg)	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래정육중 (소분할,kg)	46.02 ±2.84	49.31 ±2.47	52.47 ±2.95	55.76 ±2.25	56.96 ±2.76	59.03 ±2.78	61.76 ±2.23	63.72 ±2.16	71.34 ±3.73	56.27 ±6.55
안심살	1.20 ±0.10	1.14 ±0.11	1.20 ±0.12	1.21 ±0.12	1.18 ±0.12	1.15 ±0.11	1.19 ±0.13	1.18 ±0.14	1.19 ±0.08	1.18 ±0.11
등심살	7.34 ±0.47	7.30 ±0.59	7.63 ±0.54	7.46 ±0.52	7.41 ±0.64	7.24 ±0.56	7.39 ±0.64	7.22 ±0.40	7.35 ±0.42	7.39 ±0.55
알등심살	6.18 ±0.42	6.14 ±0.49	6.37 ±0.53	6.28 ±0.49	6.16 ±0.64	6.03 ±0.62	6.04 ±0.73	5.92 ±0.42	6.05 ±0.47	6.16 ±0.56
등심덧살	0.47 ±0.09	0.39 ±0.12	0.39 ±0.09	0.39 ±0.08	0.42 ±0.09	0.42 ±0.08	0.48 ±0.05	0.44 ±0.05	0.44 ±0.07	0.42 ±0.09
목심살	4.28 ±0.31	4.31 ±0.35	4.29 ±0.33	4.41 ±0.27	4.34 ±0.31	4.30 ±0.40	4.35 ±0.30	4.59 ±0.26	4.66 ±0.19	4.35 ±0.33
앞다리살	4.56 ±0.30	4.38 ±0.45	4.32 ±0.43	4.55 ±0.42	4.47 ±0.43	4.38 ±0.33	4.42 ±0.22	4.38 ±0.28	4.56 ±0.25	4.45 ±0.37
앞사태살	1.31 ±0.09	1.26 ±0.12	1.27 ±0.15	1.26 ±0.10	1.20 ±0.13	1.19 ±0.10	1.20 ±0.08	1.14 ±0.10	1.20 ±0.09	1.23 ±0.12
항정살	0.31 ±0.09	0.39 ±0.08	0.41 ±0.13	0.43 ±0.11	0.41 ±0.13	0.42 ±0.10	0.42 ±0.07	0.40 ±0.13	0.43 ±0.08	0.40 ±0.11
꾸리살	1.04 ±0.06	0.99 ±0.10	1.01 ±0.13	1.03 ±0.11	1.00 ±0.11	1.01 ±0.09	0.97 ±0.06	1.00 ±0.10	1.07 ±0.07	1.01 ±0.10
부채살	0.66 ±0.10	0.67 ±0.05	0.69 ±0.12	0.68 ±0.11	0.66 ±0.10	0.59 ±0.11	0.58 ±0.08	0.55 ±0.06	0.58 ±0.08	0.64 ±0.11
주걱살	0.39 ±0.12	0.51 ±0.15	0.48 ±0.18	0.54 ±0.16	0.43 ±0.16	0.34 ±0.08	0.33 ±0.08	0.34 ±0.07	0.34 ±0.05	0.42 ±0.15
볼기살	4.18 ±0.37	3.89 ±0.37	3.98 ±0.38	3.93 ±0.30	3.82 ±0.36	3.79 ±0.39	3.82 ±0.27	3.75 ±0.30	3.66 ±0.27	3.89 ±0.37

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
설깃살	3.65 ±0.21	3.52 ±0.29	3.67 ±0.35	3.60 ±0.28	3.59 ±0.34	3.57 ±0.25	3.60 ±0.21	3.63 ±0.25	3.47 ±0.24	3.60 ±0.28
도가니살	2.87 ±0.23	2.75 ±0.24	2.85 ±0.28	2.88 ±0.22	2.74 ±0.26	2.69 ±0.26	2.69 ±0.19	2.59 ±0.24	2.63 ±0.17	2.77 ±0.25
홍두깨살	0.94 ±0.08	0.95 ±0.12	0.96 ±0.11	0.95 ±0.11	0.90 ±0.12	0.87 ±0.10	0.90 ±0.09	0.85 ±0.11	0.85 ±0.10	0.91 ±0.11
보섭살	2.52 ±0.22	2.50 ±0.25	2.56 ±0.29	2.63 ±0.22	2.50 ±0.22	2.49 ±0.26	2.47 ±0.13	2.45 ±0.25	2.53 ±0.24	2.52 ±0.24
뒷사태살	2.11 ±0.11	2.05 ±0.20	2.01 ±0.16	2.00 ±0.16	1.93 ±0.15	1.90 ±0.17	1.86 ±0.14	1.82 ±0.16	1.78 ±0.12	1.95 ±0.18
삼겹살	10.13 ±0.55	10.48 ±0.55	10.41 ±0.57	10.75 ±0.57	10.80 ±0.56	11.02 ±0.57	11.06 ±0.57	10.98 ±0.32	11.32 ±0.45	10.74 ±0.63
갈매기살	0.23 ±0.03	0.23 ±0.02	0.23 ±0.03	0.25 ±0.04	0.24 ±0.03	0.23 ±0.03	0.25 ±0.04	0.25 ±0.04	0.26 ±0.02	0.24 ±0.03
등갈비	0.97 ±0.09	0.98 ±0.08	0.95 ±0.10	0.93 ±0.13	0.93 ±0.16	0.93 ±0.14	0.91 ±0.18	0.93 ±0.06	0.92 ±0.11	0.94 ±0.13
토시살	0.13 ±0.02	0.12 ±0.02	0.12 ±0.02	0.14 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.01	0.13 ±0.02	0.14 ±0.02	0.14 ±0.02	0.13 ±0.02
오돌삼겹	0.45 ±0.04	0.40 ±0.06	0.39 ±0.09	0.40 ±0.08	0.41 ±0.07	0.42 ±0.06	0.43 ±0.06	0.44 ±0.04	0.46 ±0.04	0.42 ±0.07
갈비	2.90 ±0.23	2.73 ±0.23	2.86 ±0.25	2.91 ±0.22	2.90 ±0.23	2.86 ±0.27	2.86 ±0.21	2.92 ±0.28	2.91 ±0.16	2.88 ±0.23
갈비살	2.18 ±0.16	1.98 ±0.41	2.18 ±0.20	2.20 ±0.26	2.21 ±0.20	2.18 ±0.21	2.19 ±0.18	2.21 ±0.22	2.25 ±0.13	2.18 ±0.22
마구리	0.37 ±0.06	0.30 ±0.05	0.31 ±0.05	0.31 ±0.07	0.33 ±0.06	0.32 ±0.06	0.33 ±0.06	0.33 ±0.05	0.31 ±0.03	0.33 ±0.06

*평균±표준편차

표 66 거세돼지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중 (kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
냉도체중 (kg)	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래정육중 (소분할,kg)	43.33 ±2.87	48.50 ±1.86	51.63 ±1.62	53.38 ±2.67	55.58 ±2.27	57.74 ±2.88	58.90 ±2.54	60.42 ±1.61	72.17 ±4.68	56.56 ±7.12
안심살	1.04 ±0.08	1.11 ±0.08	1.15 ±0.10	1.10 ±0.12	1.07 ±0.12	1.07 ±0.11	1.08 ±0.10	1.09 ±0.08	1.10 ±0.13	1.09 ±0.11
등심살	6.74 ±0.32	6.95 ±0.68	6.99 ±0.64	7.01 ±0.58	7.00 ±0.48	6.96 ±0.58	6.65 ±0.41	6.70 ±0.41	6.88 ±0.45	6.93 ±0.53
알등심살	5.62 ±0.36	5.77 ±0.67	5.78 ±0.64	5.75 ±0.59	5.68 ±0.52	5.65 ±0.70	5.44 ±0.37	5.30 ±0.38	5.59 ±0.59	5.66 ±0.58
등심덧살	0.44 ±0.04	0.37 ±0.14	0.41 ±0.13	0.42 ±0.10	0.42 ±0.07	0.43 ±0.09	0.39 ±0.06	0.40 ±0.06	0.38 ±0.05	0.41 ±0.09
목심살	4.08 ±0.19	4.20 ±0.20	4.35 ±0.40	4.29 ±0.38	4.26 ±0.27	4.21 ±0.30	4.45 ±0.25	4.48 ±0.19	4.33 ±0.23	4.28 ±0.30
앞다리살	4.21 ±0.26	4.28 ±0.31	4.58 ±0.29	4.37 ±0.41	4.38 ±0.28	4.34 ±0.36	4.20 ±0.47	4.23 ±0.09	4.38 ±0.28	4.36 ±0.34
앞사태살	1.19 ±0.10	1.28 ±0.11	1.33 ±0.11	1.25 ±0.09	1.21 ±0.11	1.16 ±0.11	1.16 ±0.10	1.11 ±0.07	1.14 ±0.10	1.21 ±0.12
항정살	0.29 ±0.08	0.39 ±0.11	0.43 ±0.07	0.39 ±0.09	0.39 ±0.09	0.43 ±0.11	0.43 ±0.07	0.43 ±0.09	0.46 ±0.07	0.41 ±0.10
꾸리살	0.98 ±0.07	1.02 ±0.10	1.07 ±0.07	1.01 ±0.09	1.02 ±0.08	1.00 ±0.09	1.00 ±0.07	0.98 ±0.06	1.02 ±0.08	1.01 ±0.09
부채살	0.67 ±0.07	0.68 ±0.08	0.65 ±0.09	0.61 ±0.10	0.58 ±0.06	0.56 ±0.07	0.59 ±0.08	0.52 ±0.03	0.55 ±0.05	0.59 ±0.08
주걱살	0.33 ±0.11	0.53 ±0.19	0.58 ±0.16	0.45 ±0.14	0.37 ±0.12	0.36 ±0.11	0.36 ±0.11	0.32 ±0.03	0.31 ±0.06	0.40 ±0.15
볼기살	3.81 ±0.31	3.84 ±0.24	3.83 ±0.21	3.74 ±0.39	3.64 ±0.33	3.71 ±0.40	3.46 ±0.32	3.36 ±0.15	3.54 ±0.33	3.67 ±0.36

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
설깃살	3.55 ±0.26	3.48 ±0.24	3.44 ±0.19	3.44 ±0.28	3.47 ±0.27	3.52 ±0.34	3.37 ±0.25	3.24 ±0.16	3.36 ±0.24	3.45 ±0.27
도가니살	2.64 ±0.24	2.69 ±0.19	2.74 ±0.20	2.63 ±0.23	2.56 ±0.22	2.55 ±0.27	2.51 ±0.19	2.49 ±0.10	2.55 ±0.26	2.59 ±0.23
홍두깨살	0.87 ±0.12	0.91 ±0.09	0.92 ±0.10	0.88 ±0.10	0.85 ±0.11	0.86 ±0.11	0.83 ±0.06	0.74 ±0.07	0.86 ±0.09	0.86 ±0.10
보섭살	2.40 ±0.21	2.42 ±0.22	2.46 ±0.23	2.40 ±0.24	2.40 ±0.22	2.37 ±0.22	2.34 ±0.24	2.31 ±0.08	2.28 ±0.21	2.38 ±0.22
뒷사태살	2.03 ±0.15	1.96 ±0.14	2.00 ±0.13	1.94 ±0.16	1.89 ±0.13	1.90 ±0.17	1.78 ±0.13	1.70 ±0.09	1.79 ±0.16	1.89 ±0.16
삼겹살	10.45 ±0.35	10.67 ±0.71	10.48 ±0.62	10.90 ±0.73	11.19 ±0.54	11.21 ±0.63	11.02 ±0.47	10.90 ±0.53	11.52 ±0.65	11.03 ±0.67
갈매기살	0.22 ±0.02	0.24 ±0.04	0.23 ±0.03	0.23 ±0.03	0.23 ±0.03	0.23 ±0.02	0.22 ±0.03	0.23 ±0.03	0.21 ±0.02	0.23 ±0.03
등갈비	0.97 ±0.08	0.97 ±0.15	0.94 ±0.13	0.91 ±0.11	0.90 ±0.10	0.93 ±0.11	0.89 ±0.11	0.85 ±0.10	0.91 ±0.11	0.92 ±0.11
토시살	0.11 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.02	0.13 ±0.01	0.13 ±0.01	0.13 ±0.02	0.13 ±0.02	0.12 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.02
오돌삼겹	0.46 ±0.01	0.39 ±0.08	0.41 ±0.07	0.42 ±0.06	0.44 ±0.05	0.42 ±0.08	0.43 ±0.06	0.42 ±0.05	0.42 ±0.04	0.42 ±0.06
갈비	2.75 ±0.15	2.83 ±0.16	2.94 ±0.25	2.80 ±0.27	2.81 ±0.23	2.75 ±0.23	2.83 ±0.30	2.75 ±0.11	2.74 ±0.25	2.80 ±0.24
갈비살	2.07 ±0.13	2.17 ±0.15	2.24 ±0.21	2.13 ±0.22	2.10 ±0.23	2.09 ±0.17	2.13 ±0.25	2.08 ±0.12	2.11 ±0.20	2.12 ±0.21
마구리	0.34 ±0.03	0.30 ±0.05	0.33 ±0.04	0.31 ±0.06	0.31 ±0.06	0.31 ±0.08	0.32 ±0.06	0.31 ±0.04	0.29 ±0.06	0.31 ±0.06

*평균±표준편차

4) 냉도체중 대비 소분할 부분육 생산율

표 67 돼지 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중 (kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
냉도체중 (kg)	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래정육중 (소분할,kg)	45.31 ±3.05	48.83 ±2.10	52.15 ±2.54	54.35 ±2.75	56.15 ±2.56	58.39 ±2.89	60.17 ±2.77	62.07 ±2.51	71.91 ±4.36	56.42 ±6.85
안심살	1.51 ±0.14	1.45 ±0.10	1.52 ±0.14	1.47 ±0.17	1.43 ±0.17	1.43 ±0.15	1.45 ±0.17	1.47 ±0.14	1.44 ±0.16	1.46 ±0.16
등심살	9.36 ±0.51	9.13 ±0.82	9.48 ±0.81	9.23 ±0.73	9.21 ±0.70	9.13 ±0.73	8.96 ±0.83	8.98 ±0.54	8.94 ±0.63	9.18 ±0.73
알등심살	7.86 ±0.52	7.62 ±0.79	7.89 ±0.79	7.65 ±0.75	7.54 ±0.76	7.51 ±0.87	7.33 ±0.83	7.24 ±0.60	7.29 ±0.77	7.58 ±0.79
등심덧살	0.60 ±0.10	0.49 ±0.16	0.51 ±0.14	0.52 ±0.11	0.54 ±0.10	0.54 ±0.11	0.55 ±0.09	0.54 ±0.07	0.51 ±0.08	0.54 ±0.11
목심살	5.51 ±0.32	5.47 ±0.34	5.54 ±0.43	5.56 ±0.44	5.51 ±0.35	5.47 ±0.46	5.66 ±0.39	5.85 ±0.27	5.63 ±0.35	5.55 ±0.40
앞다리살	5.83 ±0.38	5.56 ±0.42	5.67 ±0.50	5.70 ±0.52	5.67 ±0.42	5.61 ±0.45	5.52 ±0.49	5.56 ±0.24	5.64 ±0.37	5.65 ±0.45
앞사태살	1.67 ±0.13	1.64 ±0.14	1.66 ±0.17	1.61 ±0.13	1.55 ±0.15	1.51 ±0.14	1.51 ±0.11	1.45 ±0.10	1.48 ±0.13	1.57 ±0.15
항정살	0.40 ±0.12	0.50 ±0.12	0.54 ±0.14	0.52 ±0.13	0.51 ±0.14	0.54 ±0.14	0.55 ±0.09	0.53 ±0.14	0.57 ±0.09	0.52 ±0.13
꾸리살	1.34 ±0.08	1.30 ±0.12	1.33 ±0.14	1.31 ±0.13	1.30 ±0.12	1.29 ±0.12	1.27 ±0.08	1.28 ±0.10	1.31 ±0.11	1.30 ±0.12
부채살	0.87 ±0.13	0.87 ±0.08	0.86 ±0.14	0.82 ±0.14	0.78 ±0.11	0.74 ±0.12	0.75 ±0.10	0.69 ±0.06	0.71 ±0.08	0.79 ±0.13
주걱살	0.49 ±0.15	0.67 ±0.21	0.67 ±0.22	0.62 ±0.20	0.51 ±0.18	0.44 ±0.12	0.45 ±0.12	0.42 ±0.07	0.40 ±0.07	0.52 ±0.19
볼기살	5.33 ±0.50	4.97 ±0.35	5.03 ±0.40	4.89 ±0.46	4.77 ±0.44	4.81 ±0.50	4.65 ±0.43	4.59 ±0.38	4.55 ±0.40	4.85 ±0.48

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
설깃살	4.73 ±0.31	4.50 ±0.32	4.59 ±0.38	4.50 ±0.35	4.51 ±0.36	4.56 ±0.35	4.46 ±0.32	4.43 ±0.34	4.32 ±0.31	4.52 ±0.35
도가니살	3.67 ±0.34	3.50 ±0.24	3.61 ±0.31	3.50 ±0.32	3.38 ±0.30	3.37 ±0.35	3.33 ±0.26	3.28 ±0.22	3.27 ±0.30	3.44 ±0.33
홍두깨살	1.21 ±0.13	1.19 ±0.12	1.21 ±0.13	1.16 ±0.14	1.12 ±0.15	1.11 ±0.13	1.10 ±0.10	1.03 ±0.13	1.09 ±0.11	1.14 ±0.14
보섭살	3.25 ±0.30	3.15 ±0.27	3.23 ±0.33	3.19 ±0.32	3.14 ±0.29	3.12 ±0.30	3.08 ±0.28	3.07 ±0.24	2.99 ±0.31	3.15 ±0.31
뒷사태살	2.73 ±0.17	2.57 ±0.21	2.57 ±0.19	2.51 ±0.21	2.45 ±0.18	2.44 ±0.22	2.34 ±0.17	2.27 ±0.18	2.27 ±0.19	2.47 ±0.22
삼겹살	13.33 ±0.68	13.64 ±0.81	13.40 ±0.82	13.89 ±0.80	14.17 ±0.81	14.28 ±0.73	14.17 ±0.65	14.13 ±0.60	14.56 ±0.69	14.00 ±0.83
갈매기살	0.30 ±0.04	0.30 ±0.04	0.30 ±0.04	0.30 ±0.04	0.30 ±0.04	0.29 ±0.03	0.30 ±0.05	0.31 ±0.04	0.29 ±0.04	0.30 ±0.04
등갈비	1.27 ±0.11	1.25 ±0.15	1.21 ±0.14	1.18 ±0.16	1.17 ±0.17	1.20 ±0.17	1.16 ±0.18	1.14 ±0.11	1.16 ±0.14	1.19 ±0.16
토시살	0.17 ±0.03	0.16 ±0.03	0.16 ±0.03	0.17 ±0.02	0.17 ±0.02	0.16 ±0.02	0.17 ±0.02	0.17 ±0.02	0.17 ±0.03	0.17 ±0.02
오돌삼겹	0.59 ±0.05	0.51 ±0.10	0.51 ±0.10	0.53 ±0.09	0.55 ±0.08	0.54 ±0.09	0.56 ±0.07	0.55 ±0.05	0.55 ±0.06	0.54 ±0.08
갈비	3.73 ±0.27	3.59 ±0.22	3.71 ±0.30	3.65 ±0.31	3.66 ±0.29	3.61 ±0.33	3.65 ±0.34	3.66 ±0.27	3.55 ±0.29	3.65 ±0.30
갈비살	2.81 ±0.20	2.69 ±0.37	2.82 ±0.24	2.77 ±0.29	2.75 ±0.28	2.74 ±0.25	2.77 ±0.28	2.77 ±0.22	2.74 ±0.22	2.76 ±0.27
마구리	0.47 ±0.07	0.38 ±0.06	0.41 ±0.06	0.40 ±0.08	0.41 ±0.07	0.41 ±0.09	0.42 ±0.07	0.41 ±0.06	0.38 ±0.06	0.41 ±0.08

*평균±표준편차

표 68 암퇘지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중 (kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
냉도체중 (kg)	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래정육중 (소분할,kg)	46.02 ±2.84	49.31 ±2.47	52.47 ±2.95	55.76 ±2.25	56.96 ±2.76	59.03 ±2.78	61.76 ±2.23	63.72 ±2.16	71.34 ±3.73	56.27 ±6.55
안심살	1.55 ±0.13	1.47 ±0.11	1.54 ±0.15	1.55 ±0.14	1.51 ±0.16	1.48 ±0.14	1.52 ±0.18	1.51 ±0.17	1.52 ±0.11	1.52 ±0.15
등심살	9.52 ±0.48	9.42 ±0.59	9.79 ±0.68	9.56 ±0.66	9.48 ±0.77	9.30 ±0.70	9.46 ±0.84	9.25 ±0.52	9.37 ±0.48	9.49 ±0.67
알등심살	8.01 ±0.48	7.92 ±0.51	8.18 ±0.66	8.05 ±0.61	7.88 ±0.79	7.75 ±0.79	7.74 ±0.97	7.59 ±0.55	7.71 ±0.57	7.91 ±0.70
등심덧살	0.61 ±0.11	0.51 ±0.15	0.51 ±0.12	0.50 ±0.10	0.54 ±0.12	0.53 ±0.11	0.61 ±0.07	0.56 ±0.06	0.56 ±0.08	0.54 ±0.11
목심살	5.55 ±0.33	5.57 ±0.43	5.51 ±0.40	5.65 ±0.35	5.54 ±0.38	5.53 ±0.51	5.56 ±0.40	5.88 ±0.30	5.94 ±0.23	5.59 ±0.40
앞다리살	5.91 ±0.36	5.65 ±0.47	5.54 ±0.54	5.83 ±0.48	5.71 ±0.52	5.63 ±0.41	5.66 ±0.32	5.61 ±0.34	5.82 ±0.36	5.71 ±0.46
앞사태살	1.71 ±0.11	1.63 ±0.14	1.63 ±0.18	1.62 ±0.14	1.54 ±0.17	1.52 ±0.13	1.53 ±0.10	1.46 ±0.13	1.53 ±0.11	1.58 ±0.16
항정살	0.40 ±0.12	0.50 ±0.09	0.52 ±0.16	0.55 ±0.14	0.53 ±0.16	0.54 ±0.13	0.54 ±0.09	0.51 ±0.17	0.54 ±0.10	0.52 ±0.14
꾸리살	1.35 ±0.08	1.28 ±0.12	1.30 ±0.16	1.32 ±0.14	1.28 ±0.14	1.30 ±0.12	1.24 ±0.08	1.28 ±0.12	1.36 ±0.09	1.30 ±0.13
부채살	0.86 ±0.14	0.87 ±0.05	0.89 ±0.16	0.88 ±0.15	0.84 ±0.12	0.76 ±0.14	0.74 ±0.11	0.70 ±0.07	0.74 ±0.11	0.82 ±0.14
주걱살	0.51 ±0.16	0.65 ±0.18	0.62 ±0.22	0.69 ±0.20	0.55 ±0.20	0.43 ±0.10	0.42 ±0.10	0.44 ±0.09	0.44 ±0.06	0.54 ±0.19
볼기살	5.43 ±0.51	5.02 ±0.43	5.10 ±0.46	5.03 ±0.36	4.88 ±0.44	4.86 ±0.47	4.88 ±0.31	4.80 ±0.39	4.67 ±0.33	4.99 ±0.47

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
설깃살	4.74 ±0.31	4.55 ±0.32	4.71 ±0.41	4.62 ±0.31	4.58 ±0.42	4.59 ±0.28	4.61 ±0.23	4.65 ±0.32	4.43 ±0.31	4.62 ±0.34
도가니살	3.73 ±0.34	3.55 ±0.26	3.66 ±0.33	3.69 ±0.26	3.51 ±0.31	3.46 ±0.33	3.44 ±0.25	3.31 ±0.30	3.35 ±0.20	3.55 ±0.32
홍두깨살	1.23 ±0.11	1.22 ±0.12	1.23 ±0.13	1.22 ±0.13	1.15 ±0.15	1.12 ±0.12	1.15 ±0.10	1.09 ±0.14	1.09 ±0.12	1.17 ±0.14
보섭살	3.28 ±0.32	3.23 ±0.27	3.28 ±0.35	3.37 ±0.26	3.20 ±0.29	3.20 ±0.31	3.16 ±0.16	3.14 ±0.32	3.22 ±0.32	3.24 ±0.30
뒷사태살	2.74 ±0.16	2.65 ±0.23	2.58 ±0.20	2.56 ±0.19	2.46 ±0.18	2.44 ±0.22	2.38 ±0.18	2.33 ±0.20	2.26 ±0.15	2.51 ±0.23
삼겹살	13.13 ±0.63	13.53 ±0.67	13.37 ±0.80	13.77 ±0.64	13.81 ±0.75	14.16 ±0.73	14.14 ±0.60	14.07 ±0.44	14.43 ±0.56	13.78 ±0.78
갈매기살	0.30 ±0.04	0.29 ±0.03	0.30 ±0.04	0.33 ±0.05	0.31 ±0.04	0.30 ±0.04	0.32 ±0.05	0.32 ±0.05	0.33 ±0.02	0.31 ±0.04
등갈비	1.26 ±0.11	1.26 ±0.10	1.22 ±0.13	1.19 ±0.18	1.19 ±0.21	1.20 ±0.19	1.17 ±0.23	1.19 ±0.08	1.18 ±0.13	1.21 ±0.17
토시살	0.17 ±0.02	0.16 ±0.03	0.16 ±0.03	0.17 ±0.02	0.17 ±0.03	0.16 ±0.02	0.17 ±0.02	0.18 ±0.02	0.18 ±0.03	0.17 ±0.03
오돌삼겹	0.59 ±0.06	0.51 ±0.08	0.51 ±0.11	0.51 ±0.10	0.53 ±0.09	0.54 ±0.07	0.56 ±0.08	0.56 ±0.04	0.59 ±0.05	0.54 ±0.09
갈비	3.76 ±0.29	3.52 ±0.25	3.67 ±0.29	3.73 ±0.26	3.71 ±0.28	3.68 ±0.35	3.66 ±0.28	3.74 ±0.34	3.71 ±0.19	3.69 ±0.29
갈비살	2.83 ±0.21	2.55 ±0.51	2.79 ±0.23	2.82 ±0.31	2.82 ±0.24	2.80 ±0.27	2.80 ±0.24	2.83 ±0.27	2.86 ±0.15	2.80 ±0.27
마구리	0.48 ±0.08	0.38 ±0.06	0.40 ±0.06	0.40 ±0.09	0.42 ±0.08	0.42 ±0.08	0.42 ±0.07	0.43 ±0.06	0.40 ±0.04	0.42 ±0.08

*평균±표준편차

표 69 거세돼지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중 (kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
냉도체중 (kg)	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래정육중 (소분할,kg)	43.33 ±2.87	48.50 ±1.86	51.63 ±1.62	53.38 ±2.67	55.58 ±2.27	57.74 ±2.88	58.90 ±2.54	60.42 ±1.61	72.17 ±4.68	56.56 ±7.12
안심살	1.38 ±0.10	1.43 ±0.09	1.47 ±0.13	1.41 ±0.16	1.38 ±0.15	1.37 ±0.15	1.40 ±0.15	1.42 ±0.09	1.40 ±0.16	1.40 ±0.14
등심살	8.94 ±0.36	8.94 ±0.91	8.96 ±0.77	8.99 ±0.69	9.02 ±0.58	8.94 ±0.73	8.56 ±0.57	8.71 ±0.43	8.74 ±0.60	8.91 ±0.66
알등심살	7.45 ±0.43	7.42 ±0.90	7.41 ±0.77	7.38 ±0.72	7.31 ±0.65	7.27 ±0.90	7.01 ±0.52	6.90 ±0.45	7.10 ±0.78	7.28 ±0.73
등심덧살	0.58 ±0.06	0.47 ±0.18	0.53 ±0.16	0.54 ±0.12	0.54 ±0.09	0.55 ±0.12	0.50 ±0.08	0.52 ±0.07	0.48 ±0.07	0.53 ±0.11
목심살	5.41 ±0.28	5.40 ±0.27	5.58 ±0.49	5.50 ±0.49	5.49 ±0.32	5.41 ±0.41	5.73 ±0.39	5.83 ±0.27	5.49 ±0.30	5.51 ±0.39
앞다리살	5.59 ±0.37	5.50 ±0.39	5.88 ±0.36	5.60 ±0.53	5.65 ±0.34	5.59 ±0.48	5.40 ±0.58	5.51 ±0.09	5.56 ±0.35	5.60 ±0.44
앞사태살	1.58 ±0.14	1.64 ±0.14	1.71 ±0.13	1.61 ±0.12	1.56 ±0.14	1.50 ±0.14	1.49 ±0.12	1.44 ±0.07	1.45 ±0.13	1.55 ±0.15
항정살	0.38 ±0.11	0.50 ±0.14	0.56 ±0.09	0.50 ±0.12	0.51 ±0.12	0.55 ±0.14	0.55 ±0.09	0.56 ±0.11	0.58 ±0.09	0.53 ±0.12
꾸리살	1.30 ±0.10	1.31 ±0.12	1.37 ±0.09	1.30 ±0.12	1.31 ±0.10	1.28 ±0.12	1.29 ±0.08	1.28 ±0.08	1.29 ±0.11	1.30 ±0.11
부채살	0.89 ±0.09	0.88 ±0.09	0.83 ±0.11	0.79 ±0.13	0.74 ±0.08	0.72 ±0.09	0.75 ±0.10	0.67 ±0.04	0.70 ±0.07	0.76 ±0.11
주걱살	0.45 ±0.15	0.68 ±0.24	0.74 ±0.19	0.58 ±0.18	0.48 ±0.16	0.46 ±0.14	0.47 ±0.14	0.41 ±0.04	0.39 ±0.08	0.51 ±0.19
볼기살	5.05 ±0.40	4.94 ±0.31	4.92 ±0.27	4.79 ±0.50	4.69 ±0.42	4.77 ±0.53	4.46 ±0.43	4.38 ±0.24	4.49 ±0.43	4.72 ±0.46

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
설깃살	4.71 ±0.35	4.48 ±0.33	4.41 ±0.24	4.42 ±0.35	4.47 ±0.32	4.53 ±0.42	4.34 ±0.34	4.22 ±0.22	4.27 ±0.30	4.43 ±0.35
도가니살	3.50 ±0.31	3.46 ±0.23	3.51 ±0.26	3.37 ±0.30	3.29 ±0.26	3.27 ±0.34	3.23 ±0.24	3.24 ±0.12	3.24 ±0.34	3.33 ±0.30
홍두깨살	1.15 ±0.16	1.16 ±0.12	1.18 ±0.12	1.13 ±0.13	1.10 ±0.14	1.11 ±0.14	1.07 ±0.08	0.96 ±0.10	1.10 ±0.11	1.11 ±0.13
보섭살	3.19 ±0.27	3.11 ±0.27	3.15 ±0.29	3.08 ±0.31	3.10 ±0.28	3.05 ±0.28	3.02 ±0.34	3.01 ±0.12	2.89 ±0.26	3.06 ±0.29
뒷사태살	2.70 ±0.21	2.52 ±0.18	2.57 ±0.18	2.48 ±0.21	2.43 ±0.17	2.44 ±0.22	2.30 ±0.15	2.21 ±0.14	2.27 ±0.21	2.43 ±0.22
삼겹살	13.87 ±0.51	13.71 ±0.91	13.45 ±0.86	13.98 ±0.89	14.42 ±0.75	14.40 ±0.72	14.19 ±0.70	14.18 ±0.75	14.62 ±0.74	14.19 ±0.84
갈매기살	0.29 ±0.03	0.31 ±0.05	0.29 ±0.04	0.29 ±0.03	0.29 ±0.03	0.29 ±0.03	0.28 ±0.04	0.30 ±0.03	0.27 ±0.03	0.29 ±0.04
등갈비	1.29 ±0.11	1.24 ±0.19	1.21 ±0.16	1.16 ±0.15	1.15 ±0.12	1.20 ±0.14	1.15 ±0.13	1.10 ±0.12	1.16 ±0.14	1.18 ±0.14
토시살	0.15 ±0.03	0.16 ±0.03	0.17 ±0.02	0.16 ±0.02	0.17 ±0.02	0.16 ±0.02	0.17 ±0.02	0.16 ±0.02	0.16 ±0.02	0.16 ±0.02
오돌삼겹	0.61 ±0.01	0.50 ±0.11	0.52 ±0.09	0.54 ±0.08	0.56 ±0.07	0.54 ±0.11	0.55 ±0.07	0.54 ±0.06	0.54 ±0.05	0.55 ±0.08
갈비	3.65 ±0.17	3.64 ±0.20	3.77 ±0.30	3.59 ±0.33	3.62 ±0.29	3.54 ±0.31	3.64 ±0.38	3.58 ±0.17	3.48 ±0.30	3.60 ±0.30
갈비살	2.75 ±0.15	2.79 ±0.20	2.87 ±0.24	2.73 ±0.28	2.71 ±0.30	2.68 ±0.22	2.74 ±0.32	2.71 ±0.17	2.68 ±0.23	2.73 ±0.26
마구리	0.45 ±0.04	0.38 ±0.06	0.42 ±0.05	0.40 ±0.07	0.40 ±0.07	0.40 ±0.11	0.42 ±0.07	0.40 ±0.06	0.37 ±0.07	0.40 ±0.08

*평균±표준편차

5) 도체등급에 따른 절식체중 대비 소분할 부위별 생산율

표 70 1⁺등급 돼지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중(kg)	108.53±1.56	112.81±1.43	117.48±1.32	112.91±3.55
냉도체중(kg)	85.42±1.92	87.72±2.22	90.70±1.42	87.90±2.74
거래정육중(소분할kg)	54.97±2.77	56.04±2.44	58.36±2.34	56.37±2.79
안심살	1.14±0.13	1.11±0.12	1.13±0.12	1.12±0.12
등심살	7.36±0.60	7.14±0.60	7.11±0.57	7.19±0.59
알등심살	6.12±0.63	5.84±0.58	5.95±0.66	5.94±0.62
등심덧살	0.41±0.07	0.43±0.08	0.42±0.11	0.42±0.09
목심살	4.40±0.30	4.26±0.25	4.25±0.36	4.29±0.30
앞다리살	4.50±0.43	4.43±0.37	4.39±0.29	4.44±0.37
앞사태살	1.26±0.08	1.20±0.11	1.18±0.10	1.21±0.11
항정살	0.42±0.11	0.39±0.11	0.45±0.13	0.41±0.12
꾸리살	1.01±0.08	1.01±0.09	1.01±0.09	1.01±0.09
부채살	0.63±0.10	0.62±0.09	0.60±0.09	0.62±0.09
주걱살	0.48±0.16	0.39±0.14	0.34±0.09	0.40±0.14
볼기살	3.81±0.38	3.71±0.30	3.79±0.40	3.75±0.35
설깃살	3.53±0.34	3.51±0.30	3.52±0.28	3.52±0.30
도가니살	2.74±0.25	2.62±0.24	2.66±0.29	2.66±0.26
홍두깨살	0.91±0.10	0.87±0.12	0.86±0.12	0.88±0.12
보섭살	2.52±0.29	2.45±0.23	2.43±0.25	2.46±0.25
뒷사태살	1.98±0.17	1.92±0.13	1.94±0.14	1.94±0.14
삼겹살	10.85±0.56	11.12±0.56	10.88±0.51	10.99±0.56
갈매기살	0.24±0.03	0.23±0.03	0.23±0.02	0.23±0.03
등갈비	0.90±0.11	0.90±0.12	0.96±0.10	0.92±0.11
토시살	0.13±0.02	0.13±0.02	0.13±0.02	0.13±0.02
오돌삼겹	0.41±0.06	0.43±0.06	0.44±0.05	0.43±0.06
갈비	2.92±0.23	2.83±0.21	2.86±0.24	2.86±0.23
갈비살	2.23±0.21	2.12±0.22	2.16±0.18	2.16±0.21
마구리	0.32±0.05	0.32±0.05	0.33±0.06	0.32±0.05

*평균±표준편차

표 71 1등급 돼지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중(kg)	103.45±1.39	107.73±1.59	113.35±1.44	117.96±1.47	122.64±1.53	112.91±6.76
냉도체중(kg)	81.07±1.12	83.28±2.03	88.75±4.08	92.16±1.77	95.35±1.81	87.99±5.64
겨래정육중(소분할,kg)	53.01±2.59	53.51±2.59	56.53±3.04	58.44±3.16	60.24±2.20	56.25±3.87
안심살	1.19±0.12	1.14±0.14	1.11±0.14	1.10±0.11	1.14±0.13	1.13±0.13
등심살	7.39±0.68	7.08±0.55	7.27±0.58	7.10±0.59	7.03±0.54	7.16±0.59
알등심살	6.19±0.69	5.84±0.57	6.02±0.57	5.80±0.66	5.77±0.59	5.90±0.63
등심덧살	0.40±0.11	0.40±0.10	0.44±0.06	0.43±0.07	0.41±0.07	0.41±0.09
목심살	4.35±0.34	4.27±0.39	4.38±0.30	4.27±0.34	4.40±0.26	4.32±0.34
앞다리살	4.51±0.39	4.33±0.37	4.38±0.34	4.33±0.38	4.41±0.31	4.38±0.37
앞사태살	1.30±0.16	1.25±0.10	1.22±0.13	1.17±0.11	1.20±0.08	1.22±0.12
항정살	0.43±0.09	0.40±0.10	0.43±0.10	0.41±0.08	0.44±0.08	0.42±0.09
꾸리살	1.05±0.11	1.01±0.11	1.00±0.09	1.00±0.09	0.99±0.07	1.01±0.10
부채살	0.68±0.10	0.66±0.12	0.59±0.09	0.56±0.09	0.58±0.07	0.61±0.11
주걱살	0.55±0.18	0.50±0.16	0.40±0.14	0.36±0.10	0.32±0.08	0.43±0.16
볼기살	3.99±0.41	3.81±0.37	3.74±0.51	3.72±0.36	3.59±0.29	3.77±0.40
설깃살	3.66±0.32	3.48±0.28	3.56±0.31	3.57±0.29	3.40±0.21	3.54±0.29
도가니살	2.86±0.30	2.71±0.26	2.68±0.30	2.60±0.25	2.60±0.21	2.68±0.27
홍두깨살	0.95±0.13	0.91±0.12	0.88±0.11	0.87±0.09	0.84±0.08	0.89±0.11
보섭살	2.58±0.28	2.48±0.24	2.41±0.23	2.43±0.25	2.39±0.20	2.46±0.25
뒷사태살	2.03±0.17	1.94±0.15	1.87±0.17	1.87±0.17	1.85±0.14	1.91±0.17
삼겹살	10.53±0.58	10.78±0.75	10.87±0.67	11.24±0.62	10.91±0.48	10.90±0.68
갈매기살	0.24±0.03	0.24±0.04	0.23±0.02	0.23±0.03	0.23±0.03	0.23±0.03
등갈비	0.96±0.11	0.93±0.13	0.94±0.12	0.91±0.15	0.96±0.08	0.93±0.13
토시살	0.13±0.02	0.13±0.02	0.13±0.01	0.13±0.01	0.13±0.02	0.13±0.02
오돌삼겹	0.41±0.07	0.40±0.07	0.43±0.06	0.40±0.08	0.44±0.06	0.41±0.07
갈비	2.95±0.24	2.77±0.25	2.88±0.26	2.79±0.26	2.83±0.21	2.83±0.25
갈비살	2.25±0.19	2.09±0.26	2.18±0.24	2.13±0.20	2.13±0.19	2.15±0.22
마구리	0.33±0.04	0.30±0.07	0.34±0.06	0.30±0.08	0.33±0.06	0.31±0.06

*평균±표준편차

표 72 2등급 돼지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중 (kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50± 1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
냉도체중 (kg)	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육중 (소분할,kg)	45.81 ±2.82	48.84 ±2.16	51.08 ±2.13	55.76 ±2.52	56.58 ±2.66	58.01 ±4.20	59.54 ±3.57	62.27 ±2.50	68.33 ±2.54	54.00 ±7.75
안심살	1.16 ±0.12	1.13 ±0.09	1.17 ±0.11	1.20 ±0.15	1.17 ±0.20	1.05 ±0.14	1.10 ±0.11	1.14 ±0.12	1.19 ±0.11	1.15 ±0.12
등심살	7.23 ±0.52	7.06 ±0.66	7.32 ±0.67	6.98 ±0.58	7.39 ±0.70	6.84 ±0.43	6.84 ±0.81	6.97 ±0.49	7.23 ±0.53	7.13 ±0.61
알등심살	6.05 ±0.50	5.89 ±0.63	6.07 ±0.62	5.86 ±0.39	5.98 ±1.03	5.43 ±0.80	5.46 ±0.70	5.65 ±0.49	5.96 ±0.58	5.88 ±0.63
등심덧살	0.47 ±0.08	0.37 ±0.13	0.40 ±0.10	0.47 ±0.11	0.36 ±0.09	0.41 ±0.06	0.45 ±0.08	0.42 ±0.06	0.43 ±0.05	0.42 ±0.09
목심살	4.27 ±0.27	4.25 ±0.28	4.26 ±0.35	4.30 ±0.15	4.33 ±0.44	4.25 ±0.44	4.35 ±0.29	4.56 ±0.20	4.55 ±0.28	4.34 ±0.31
앞다리살	4.49 ±0.35	4.31 ±0.37	4.31 ±0.39	4.79 ±0.59	4.43 ±0.23	4.41 ±0.41	4.03 ±0.41	4.31 ±0.22	4.44 ±0.28	4.37 ±0.37
앞사태살	1.28 ±0.11	1.26 ±0.11	1.30 ±0.12	1.25 ±0.17	1.22 ±0.13	1.20 ±0.09	1.11 ±0.09	1.12 ±0.08	1.17 ±0.07	1.23 ±0.12
항정살	0.30 ±0.10	0.39 ±0.10	0.40 ±0.12	0.43 ±0.07	0.44 ±0.09	0.34 ±0.04	0.41 ±0.06	0.40 ±0.10	0.41 ±0.09	0.38 ±0.10
꾸리살	1.03 ±0.07	1.00 ±0.10	1.02 ±0.12	1.09 ±0.12	1.05 ±0.09	0.99 ±0.13	0.96 ±0.04	0.99 ±0.08	1.05 ±0.08	1.02 ±0.09
부채살	0.66 ±0.10	0.68 ±0.07	0.66 ±0.11	0.61 ±0.08	0.60 ±0.05	0.60 ±0.05	0.58 ±0.10	0.54 ±0.05	0.57 ±0.07	0.63 ±0.10
주걱살	0.38 ±0.13	0.53 ±0.17	0.50 ±0.17	0.50 ±0.15	0.40 ±0.13	0.29 ±0.04	0.39 ±0.11	0.33 ±0.05	0.34 ±0.05	0.42 ±0.15
볼기살	4.04 ±0.35	3.88 ±0.29	3.87 ±0.20	3.93 ±0.26	3.68 ±0.34	3.75 ±0.60	3.59 ±0.43	3.57 ±0.31	3.75 ±0.29	3.83 ±0.36

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
설깃살	3.60 ±0.22	3.50 ±0.26	3.50 ±0.25	3.61 ±0.18	3.49 ±0.37	3.47 ±0.39	3.54 ±0.26	3.45 ±0.29	3.43 ±0.19	3.51 ±0.26
도가니살	2.78 ±0.20	2.72 ±0.21	2.77 ±0.19	2.83 ±0.31	2.66 ±0.19	2.57 ±0.37	2.56 ±0.23	2.54 ±0.19	2.71 ±0.27	2.70 ±0.23
홍두깨살	0.93 ±0.10	0.91 ±0.10	0.93 ±0.08	0.91 ±0.04	0.84 ±0.12	0.86 ±0.14	0.87 ±0.09	0.80 ±0.11	0.88 ±0.09	0.89 ±0.10
보섭살	2.47 ±0.21	2.47 ±0.23	2.43 ±0.22	2.49 ±0.28	2.49 ±0.21	2.43 ±0.24	2.39 ±0.21	2.39 ±0.20	2.46 ±0.26	2.45 ±0.22
뒷사태살	2.08 ±0.12	2.00 ±0.17	1.97 ±0.12	1.99 ±0.20	1.88 ±0.19	1.87 ±0.26	1.73 ±0.14	1.77 ±0.14	1.84 ±0.11	1.94 ±0.19
삼겹살	10.25 ±0.51	10.63 ±0.64	10.25 ±0.56	11.20 ±0.69	10.86 ±0.51	11.36 ±0.64	11.36 ±0.49	10.89 ±0.39	11.26 ±0.53	10.70 ±0.68
갈매기살	0.23 ±0.03	0.24 ±0.03	0.23 ±0.03	0.24 ±0.03	0.25 ±0.03	0.21 ±0.01	0.24 ±0.05	0.24 ±0.03	0.24 ±0.02	0.23 ±0.03
등갈비	0.98 ±0.09	0.98 ±0.13	0.94 ±0.12	0.94 ±0.12	0.93 ±0.20	0.92 ±0.10	0.79 ±0.17	0.89 ±0.09	0.92 ±0.11	0.93 ±0.13
토시살	0.13 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.03	0.14 ±0.02	0.14 ±0.02	0.11 ±0.01	0.13 ±0.01	0.13 ±0.02	0.14 ±0.02	0.13 ±0.02
오돌삼겹	0.45 ±0.04	0.39 ±0.07	0.40 ±0.09	0.46 ±0.06	0.41 ±0.04	0.45 ±0.04	0.40 ±0.04	0.43 ±0.04	0.45 ±0.04	0.42 ±0.06
갈비	2.88 ±0.23	2.79 ±0.20	2.84 ±0.24	2.89 ±0.32	2.90 ±0.30	2.68 ±0.29	2.78 ±0.29	2.85 ±0.22	2.86 ±0.23	2.84 ±0.24
갈비살	2.16 ±0.17	2.09 ±0.30	2.16 ±0.17	2.19 ±0.20	2.24 ±0.25	1.99 ±0.22	2.13 ±0.22	2.16 ±0.18	2.19 ±0.16	2.15 ±0.21
마구리	0.37 ±0.06	0.29 ±0.05	0.31 ±0.04	0.34 ±0.11	0.28 ±0.09	0.32 ±0.08	0.32 ±0.05	0.32 ±0.05	0.31 ±0.05	0.32 ±0.06

*평균±표준편차

표 73 등외등급 돼지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중(kg)	84.13±2.17	107.33±11.88	143.33±1.60	148.19±1.22	159.21±5.21	136.38±26.52
냉도체중(kg)	63.30±2.66	83.40±9.91	113.35±1.47	117.35±1.85	125.19±4.63	107.09±22.03
거래정육중(소분할,kg)	42.04±2.64	54.52±8.16	70.68±2.58	73.39±3.58	76.92±3.16	67.19±12.75
안심살	1.12±0.07	1.16±0.08	1.12±0.11	1.12±0.14	1.05±0.11	1.11±0.11
등심살	6.89±0.35	7.65±0.45	6.83±0.38	7.01±0.57	6.91±0.38	7.00±0.48
알등심살	5.92±0.23	6.41±0.34	5.42±0.60	5.73±0.61	5.65±0.54	5.74±0.56
등심덧살	0.41±0.08	0.48±0.05	0.43±0.06	0.37±0.06	0.35±0.05	0.40±0.07
목심살	3.93±0.31	4.62±0.41	4.43±0.22	4.42±0.28	4.26±0.23	4.33±0.32
앞다리살	4.33±0.11	4.68±0.19	4.46±0.21	4.44±0.38	4.39±0.25	4.44±0.27
앞사태살	1.28±0.08	1.32±0.06	1.11±0.11	1.21±0.11	1.13±0.11	1.19±0.12
항정살	0.32±0.05	0.36±0.10	0.47±0.07	0.46±0.03	0.47±0.06	0.44±0.08
꾸리살	1.01±0.04	1.09±0.03	1.02±0.08	1.04±0.09	1.01±0.09	1.03±0.08
부채살	0.71±0.06	0.59±0.08	0.53±0.04	0.57±0.05	0.56±0.08	0.58±0.08
주걱살	0.36±0.06	0.34±0.08	0.31±0.06	0.32±0.07	0.29±0.07	0.32±0.06
볼기살	4.34±0.60	3.77±0.33	3.43±0.40	3.51±0.22	3.50±0.28	3.64±0.45
설깃살	3.75±0.25	3.58±0.40	3.46±0.33	3.34±0.27	3.37±0.25	3.46±0.30
도가니살	3.02±0.45	2.56±0.10	2.52±0.24	2.51±0.18	2.49±0.17	2.58±0.28
홍두깨살	0.88±0.11	0.96±0.11	0.80±0.06	0.90±0.08	0.83±0.11	0.87±0.10
보섭살	2.60±0.32	2.35±0.29	2.37±0.28	2.29±0.22	2.26±0.20	2.35±0.26
뒷사태살	2.14±0.16	1.94±0.07	1.70±0.13	1.83±0.15	1.72±0.17	1.83±0.20
삼겹살	9.98±0.57	10.56±0.50	11.83±0.75	11.56±0.57	11.33±0.52	11.23±0.83
갈매기살	0.23±0.03	0.22±0.04	0.24±0.03	0.21±0.03	0.20±0.02	0.22±0.03
등갈비	0.94±0.06	0.89±0.06	0.87±0.10	0.96±0.10	0.90±0.11	0.91±0.09
토시살	0.13±0.02	0.14±0.02	0.14±0.02	0.11±0.02	0.13±0.01	0.13±0.02
오돌삼겹	0.47±0.01	0.41±0.02	0.45±0.03	0.42±0.05	0.42±0.06	0.43±0.04
갈비	2.75±0.05	2.90±0.50	2.87±0.18	2.78±0.20	2.65±0.28	2.77±0.25
갈비살	2.09±0.03	2.22±0.43	2.21±0.12	2.17±0.17	2.02±0.24	2.14±0.21
마구리	0.35±0.02	0.32±0.04	0.31±0.05	0.28±0.04	0.29±0.05	0.30±0.05

*평균±표준편차

표 74 도체등급에 따른 돼지 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중(kg)	112.91±3.55	112.91±6.76	108.71±15.32	136.38±26.52
냉도체중(kg)	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
거래정육중(소분할kg)	56.37±2.79	56.25±3.87	54.00±7.75	67.19±12.75
안심살	1.12±0.12	1.13±0.13	1.15±0.12	1.11±0.11
등심살	7.19±0.59	7.16±0.59	7.13±0.61	7.00±0.48
알등심살	5.94±0.62	5.90±0.63	5.88±0.63	5.74±0.56
등심덧살	0.42±0.09	0.41±0.09	0.42±0.09	0.40±0.07
목심살	4.29±0.30	4.32±0.34	4.34±0.31	4.33±0.32
앞다리살	4.44±0.37	4.38±0.37	4.37±0.37	4.44±0.27
앞사태살	1.21±0.11	1.22±0.12	1.23±0.12	1.19±0.12
항정살	0.41±0.12	0.42±0.09	0.38±0.10	0.44±0.08
꾸리살	1.01±0.09	1.01±0.10	1.02±0.09	1.03±0.08
부채살	0.62±0.09	0.61±0.11	0.63±0.10	0.58±0.08
주걱살	0.40±0.14	0.43±0.16	0.42±0.15	0.32±0.06
볼기살	3.75±0.35	3.77±0.40	3.83±0.36	3.64±0.45
설깃살	3.52±0.30	3.54±0.29	3.51±0.26	3.46±0.30
도가니살	2.66±0.26	2.68±0.27	2.70±0.23	2.58±0.28
홍두깨살	0.88±0.12	0.89±0.11	0.89±0.10	0.87±0.10
보섭살	2.46±0.25	2.46±0.25	2.45±0.22	2.35±0.26
뒷사태살	1.94±0.14	1.91±0.17	1.94±0.19	1.83±0.20
삼겹살	10.99±0.56	10.90±0.68	10.70±0.68	11.23±0.83
갈매기살	0.23±0.03	0.23±0.03	0.23±0.03	0.22±0.03
등갈비	0.92±0.11	0.93±0.13	0.93±0.13	0.91±0.09
토시살	0.13±0.02	0.13±0.02	0.13±0.02	0.13±0.02
오돌삼겹	0.43±0.06	0.41±0.07	0.42±0.06	0.43±0.04
갈비	2.86±0.23	2.83±0.25	2.84±0.24	2.77±0.25
갈비살	2.16±0.21	2.15±0.22	2.15±0.21	2.14±0.21
마구리	0.32±0.05	0.31±0.06	0.32±0.06	0.30±0.05

*평균±표준편차

표 75 도체등급에 따른 암퇘지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중(kg)	112.79±3.96	113.05±6.89	107.32±15.75	120.14±33.97
냉도체중(kg)	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
거래정육중(소분할kg)	57.29±2.60	57.10±3.98	54.04±8.21	60.89±17.31
안심살	1.18±0.10	1.18±0.13	1.19±0.12	1.18±0.08
등심살	7.41±0.56	7.40±0.58	7.40±0.54	7.11±0.46
알등심살	6.19±0.55	6.19±0.60	6.12±0.56	6.06±0.37
등심덧살	0.41±0.09	0.41±0.08	0.44±0.09	0.41±0.08
목심살	4.33±0.30	4.33±0.31	4.41±0.35	4.24±0.45
앞다리살	4.51±0.41	4.39±0.36	4.44±0.37	4.50±0.18
앞사태살	1.22±0.11	1.23±0.13	1.24±0.12	1.26±0.10
항정살	0.43±0.12	0.42±0.10	0.37±0.11	0.40±0.09
꾸리살	1.01±0.10	1.01±0.11	1.02±0.10	1.05±0.05
부채살	0.66±0.11	0.63±0.12	0.63±0.10	0.64±0.10
주걱살	0.44±0.16	0.42±0.16	0.40±0.14	0.36±0.05
볼기살	3.84±0.33	3.88±0.41	3.92±0.33	3.95±0.63
설깃살	3.60±0.31	3.62±0.28	3.57±0.25	3.63±0.34
도가니살	2.78±0.24	2.79±0.29	2.73±0.22	2.85±0.37
홍두깨살	0.91±0.11	0.92±0.12	0.92±0.10	0.87±0.09
보섭살	2.54±0.26	2.55±0.24	2.47±0.21	2.58±0.26
뒷사태살	1.97±0.15	1.93±0.18	1.97±0.18	1.94±0.28
삼겹살	10.90±0.50	10.73±0.65	10.61±0.65	10.75±1.03
갈매기살	0.24±0.03	0.24±0.03	0.24±0.03	0.25±0.03
등갈비	0.91±0.13	0.95±0.13	0.95±0.13	0.97±0.09
토시살	0.13±0.02	0.13±0.02	0.13±0.02	0.14±0.03
오돌삼겹	0.41±0.07	0.41±0.07	0.43±0.06	0.46±0.03
갈비	2.90±0.22	2.88±0.26	2.86±0.23	2.82±0.14
갈비살	2.21±0.19	2.18±0.24	2.16±0.23	2.17±0.13
마구리	0.32±0.05	0.32±0.07	0.33±0.06	0.33±0.03

*평균±표준편차

표 76 도체등급에 따른 거세돼지의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중(kg)	113.01±3.21	112.78±6.69	110.35±14.78	141.79±21.92
냉도체중(kg)	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
거래정육중(소분할,kg)	55.63±2.73	55.42±3.60	53.96±7.26	69.29±10.54
안심살	1.08±0.12	1.08±0.11	1.10±0.12	1.08±0.11
등심살	7.01±0.57	6.92±0.51	6.83±0.54	6.96±0.49
알등심살	5.74±0.60	5.63±0.53	5.60±0.61	5.64±0.58
등심덧살	0.43±0.08	0.41±0.09	0.40±0.10	0.39±0.07
목심살	4.26±0.30	4.31±0.36	4.25±0.24	4.37±0.27
앞다리살	4.38±0.31	4.37±0.37	4.29±0.36	4.42±0.29
앞사태살	1.20±0.10	1.22±0.12	1.21±0.12	1.16±0.12
항정살	0.40±0.11	0.42±0.08	0.39±0.09	0.45±0.08
꾸리살	1.01±0.08	1.01±0.09	1.01±0.08	1.02±0.08
부채살	0.58±0.07	0.59±0.09	0.62±0.09	0.56±0.06
주걱살	0.37±0.12	0.43±0.16	0.43±0.16	0.31±0.06
볼기살	3.68±0.35	3.67±0.36	3.71±0.36	3.53±0.32
설깃살	3.46±0.28	3.46±0.28	3.45±0.25	3.40±0.28
도가니살	2.56±0.24	2.58±0.22	2.66±0.25	2.49±0.18
홍두깨살	0.86±0.12	0.86±0.10	0.87±0.10	0.87±0.11
보섭살	2.40±0.23	2.37±0.21	2.41±0.22	2.28±0.21
뒷사태살	1.92±0.13	1.89±0.16	1.90±0.19	1.79±0.16
삼겹살	11.06±0.60	11.07±0.67	10.81±0.70	11.39±0.72
갈매기살	0.23±0.03	0.23±0.03	0.23±0.03	0.21±0.02
등갈비	0.92±0.10	0.92±0.12	0.92±0.13	0.90±0.09
토시살	0.13±0.02	0.13±0.02	0.13±0.02	0.12±0.02
오돌삼겹	0.44±0.05	0.42±0.08	0.42±0.06	0.42±0.04
갈비	2.83±0.22	2.78±0.24	2.80±0.24	2.76±0.27
갈비살	2.12±0.22	2.11±0.21	2.13±0.19	2.13±0.23
마구리	0.32±0.06	0.31±0.06	0.31±0.06	0.29±0.05

*평균±표준편차

6) 도체등급에 따른 냉도체중 대비 소분할 부위별 생산율

표 77 1⁺등급 돼지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중(kg)	108.53±1.56	112.81±1.43	117.48±1.32	112.91±3.55
냉도체중(kg)	85.42±1.92	87.72±2.22	90.70±1.42	87.90±2.74
거래정육중(소분할,kg)	54.97±2.77	56.04±2.44	58.36±2.34	56.37±2.79
안심살	1.45±0.16	1.43±0.16	1.47±0.16	1.44±0.16
등심살	9.36±0.76	9.18±0.79	9.22±0.74	9.24±0.77
알등심살	7.78±0.79	7.51±0.75	7.70±0.86	7.63±0.79
등심덧살	0.52±0.09	0.55±0.11	0.54±0.13	0.54±0.11
목심살	5.59±0.39	5.47±0.31	5.51±0.49	5.51±0.38
앞다리살	5.72±0.56	5.70±0.49	5.68±0.40	5.70±0.48
앞사태살	1.61±0.11	1.54±0.14	1.53±0.13	1.56±0.14
항정살	0.54±0.14	0.50±0.14	0.58±0.17	0.53±0.15
꾸리살	1.29±0.11	1.30±0.12	1.31±0.12	1.30±0.12
부채살	0.80±0.13	0.79±0.12	0.77±0.12	0.79±0.12
주걱살	0.61±0.20	0.51±0.18	0.43±0.11	0.51±0.18
볼기살	4.84±0.51	4.77±0.39	4.90±0.51	4.82±0.46
설깃살	4.49±0.42	4.52±0.42	4.56±0.33	4.52±0.40
도가니살	3.48±0.32	3.37±0.33	3.44±0.38	3.42±0.34
홍두깨살	1.16±0.13	1.12±0.16	1.12±0.15	1.13±0.15
보섭살	3.20±0.36	3.15±0.30	3.14±0.31	3.16±0.32
뒷사태살	2.52±0.22	2.47±0.18	2.51±0.17	2.49±0.19
삼겹살	13.79±0.68	14.31±0.75	14.09±0.65	14.12±0.73
갈매기살	0.30±0.03	0.30±0.04	0.30±0.03	0.30±0.04
등갈비	1.15±0.14	1.16±0.15	1.24±0.12	1.18±0.15
토시살	0.17±0.02	0.17±0.02	0.16±0.02	0.17±0.02
오돌삼겹	0.53±0.08	0.55±0.08	0.57±0.06	0.55±0.08
갈비	3.72±0.29	3.64±0.26	3.70±0.32	3.68±0.28
갈비살	2.84±0.26	2.73±0.28	2.79±0.23	2.77±0.27
마구리	0.41±0.06	0.41±0.07	0.43±0.08	0.42±0.07

*평균±표준편차

표 78 1등급 돼지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중(kg)	103.45±1.39	107.73±1.59	113.35±1.44	117.96±1.47	122.64±1.53	112.91±6.76
냉도체중(kg)	81.07±1.12	83.28±2.03	88.75±4.08	92.16±1.77	95.35±1.81	87.99±5.64
거래정육중(소분할,kg)	53.01±2.59	53.51±2.59	56.53±3.04	58.44±3.16	60.24±2.20	56.25±3.87
안심살	1.52±0.15	1.47±0.18	1.42±0.17	1.41±0.14	1.46±0.19	1.45±0.17
등심살	9.43±0.85	9.16±0.76	9.29±0.80	9.09±0.78	9.04±0.76	9.19±0.79
알등심살	7.90±0.87	7.56±0.78	7.70±0.77	7.43±0.87	7.43±0.82	7.58±0.83
등심덧살	0.51±0.14	0.51±0.13	0.56±0.08	0.55±0.09	0.53±0.09	0.53±0.11
목심살	5.55±0.42	5.53±0.57	5.61±0.52	5.46±0.44	5.66±0.41	5.54±0.48
앞다리살	5.76±0.48	5.61±0.51	5.59±0.41	5.54±0.52	5.67±0.39	5.62±0.48
앞사태살	1.66±0.20	1.62±0.15	1.57±0.20	1.49±0.14	1.55±0.09	1.57±0.17
항정살	0.54±0.11	0.52±0.13	0.55±0.13	0.53±0.10	0.57±0.11	0.54±0.12
꾸리살	1.34±0.14	1.31±0.16	1.28±0.15	1.27±0.12	1.28±0.08	1.30±0.14
부채살	0.87±0.13	0.86±0.16	0.75±0.11	0.71±0.12	0.74±0.09	0.79±0.14
주걱살	0.70±0.22	0.64±0.21	0.50±0.18	0.47±0.14	0.41±0.11	0.55±0.20
볼기살	5.09±0.51	4.93±0.51	4.78±0.63	4.76±0.47	4.62±0.38	4.84±0.52
설깃살	4.67±0.42	4.50±0.38	4.55±0.39	4.57±0.37	4.37±0.28	4.54±0.38
도가니살	3.66±0.39	3.51±0.35	3.42±0.36	3.33±0.32	3.34±0.27	3.44±0.35
홍두깨살	1.22±0.16	1.18±0.16	1.13±0.14	1.12±0.11	1.08±0.10	1.15±0.14
보섭살	3.29±0.36	3.21±0.32	3.08±0.31	3.12±0.32	3.07±0.28	3.16±0.33
뒷사태살	2.59±0.22	2.51±0.22	2.39±0.22	2.39±0.23	2.38±0.17	2.45±0.23
삼겹살	13.44±0.77	13.94±0.91	13.91±1.05	14.39±0.83	14.04±0.67	14.00±0.90
갈매기살	0.30±0.04	0.31±0.05	0.29±0.02	0.30±0.04	0.29±0.04	0.30±0.04
등갈비	1.22±0.14	1.20±0.17	1.20±0.18	1.17±0.20	1.23±0.09	1.20±0.17
토시살	0.16±0.02	0.17±0.02	0.17±0.02	0.17±0.02	0.17±0.02	0.17±0.02
오돌삼겹	0.52±0.09	0.52±0.10	0.55±0.08	0.52±0.11	0.57±0.08	0.53±0.10
갈비	3.76±0.29	3.59±0.35	3.68±0.34	3.57±0.33	3.64±0.29	3.63±0.33
갈비살	2.87±0.23	2.70±0.35	2.78±0.30	2.73±0.26	2.74±0.26	2.76±0.29
마구리	0.42±0.05	0.38±0.09	0.43±0.07	0.39±0.10	0.42±0.07	0.42±0.09

*평균±표준편차

표 79 2등급 돼지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중 (kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
냉도체중 (kg)	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육중 (소분할,kg)	45.81 ±2.82	48.84 ±2.16	51.08 ±2.13	55.76 ±2.52	56.58 ±2.66	58.01 ±4.20	59.54 ±3.57	62.27 ±2.50	68.33 ±2.54	54.00 ±7.75
안심살	1.51 ±0.15	1.45 ±0.10	1.51 ±0.15	1.53 ±0.19	1.50 ±0.26	1.33 ±0.18	1.40 ±0.15	1.48 ±0.15	1.52 ±0.14	1.48 ±0.16
등심살	9.40 ±0.54	9.09 ±0.84	9.48 ±0.90	8.90 ±0.73	9.47 ±0.92	8.70 ±0.59	8.76 ±1.07	9.00 ±0.63	9.24 ±0.61	9.20 ±0.77
알등심살	7.86 ±0.55	7.59 ±0.82	7.86 ±0.82	7.47 ±0.47	7.66 ±1.35	6.91 ±1.06	7.00 ±0.92	7.30 ±0.64	7.63 ±0.71	7.58 ±0.82
등심덧살	0.61 ±0.10	0.48 ±0.17	0.52 ±0.13	0.59 ±0.14	0.46 ±0.12	0.52 ±0.08	0.58 ±0.10	0.54 ±0.08	0.55 ±0.07	0.54 ±0.12
목심살	5.56 ±0.31	5.47 ±0.33	5.51 ±0.45	5.48 ±0.15	5.55 ±0.55	5.40 ±0.53	5.57 ±0.39	5.89 ±0.25	5.82 ±0.33	5.59 ±0.39
앞다리살	5.84 ±0.41	5.55 ±0.43	5.57 ±0.50	6.11 ±0.76	5.67 ±0.26	5.61 ±0.54	5.17 ±0.51	5.56 ±0.30	5.69 ±0.39	5.63 ±0.46
앞사태살	1.67 ±0.13	1.63 ±0.13	1.68 ±0.15	1.60 ±0.21	1.57 ±0.15	1.52 ±0.12	1.42 ±0.11	1.44 ±0.10	1.50 ±0.09	1.58 ±0.16
항정살	0.39 ±0.13	0.51 ±0.12	0.52 ±0.15	0.55 ±0.10	0.57 ±0.11	0.43 ±0.06	0.52 ±0.07	0.52 ±0.14	0.52 ±0.12	0.49 ±0.13
꾸리살	1.33 ±0.09	1.29 ±0.12	1.32 ±0.14	1.39 ±0.14	1.34 ±0.12	1.26 ±0.17	1.23 ±0.05	1.28 ±0.10	1.35 ±0.10	1.31 ±0.11
부채살	0.85 ±0.13	0.88 ±0.08	0.86 ±0.15	0.78 ±0.09	0.77 ±0.07	0.77 ±0.07	0.74 ±0.14	0.69 ±0.06	0.73 ±0.09	0.81 ±0.13
주걱살	0.49 ±0.16	0.69 ±0.21	0.64 ±0.21	0.64 ±0.19	0.52 ±0.17	0.36 ±0.06	0.50 ±0.14	0.43 ±0.07	0.43 ±0.07	0.54 ±0.19
볼기살	5.26 ±0.42	4.99 ±0.35	5.01 ±0.28	5.01 ±0.30	4.72 ±0.45	4.77 ±0.81	4.60 ±0.54	4.61 ±0.42	4.80 ±0.34	4.93 ±0.47

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
설깃살	4.69 ±0.28	4.51 ±0.32	4.52 ±0.32	4.60 ±0.20	4.48 ±0.46	4.42 ±0.53	4.53 ±0.34	4.45 ±0.39	4.38 ±0.24	4.53 ±0.34
도가니살	3.62 ±0.26	3.50 ±0.23	3.58 ±0.25	3.60 ±0.37	3.41 ±0.25	3.26 ±0.49	3.28 ±0.29	3.28 ±0.24	3.47 ±0.33	3.48 ±0.30
홍두깨살	1.21 ±0.13	1.18 ±0.11	1.20 ±0.12	1.16 ±0.06	1.07 ±0.16	1.09 ±0.19	1.12 ±0.12	1.04 ±0.14	1.13 ±0.10	1.15 ±0.14
보섭살	3.22 ±0.27	3.17 ±0.26	3.15 ±0.29	3.18 ±0.34	3.20 ±0.26	3.09 ±0.32	3.06 ±0.28	3.08 ±0.25	3.14 ±0.34	3.15 ±0.28
뒷사태살	2.71 ±0.15	2.57 ±0.21	2.55 ±0.17	2.54 ±0.24	2.40 ±0.24	2.38 ±0.35	2.22 ±0.16	2.29 ±0.19	2.35 ±0.15	2.50 ±0.25
삼겹살	13.34 ±0.71	13.68 ±0.86	13.27 ±0.88	14.28 ±0.84	13.91 ±0.68	14.43 ±0.75	14.55 ±0.71	14.06 ±0.51	14.41 ±0.65	13.80 ±0.86
갈매기살	0.30 ±0.04	0.30 ±0.04	0.29 ±0.04	0.31 ±0.03	0.32 ±0.04	0.26 ±0.02	0.31 ±0.06	0.31 ±0.04	0.31 ±0.03	0.30 ±0.04
등갈비	1.27 ±0.12	1.26 ±0.15	1.21 ±0.15	1.20 ±0.16	1.19 ±0.25	1.17 ±0.13	1.01 ±0.22	1.14 ±0.12	1.18 ±0.14	1.20 ±0.17
토시살	0.17 ±0.03	0.16 ±0.03	0.17 ±0.04	0.18 ±0.02	0.18 ±0.03	0.14 ±0.01	0.16 ±0.02	0.17 ±0.02	0.18 ±0.02	0.17 ±0.03
오돌삼겹	0.59 ±0.05	0.50 ±0.10	0.52 ±0.11	0.58 ±0.08	0.53 ±0.06	0.58 ±0.05	0.51 ±0.06	0.56 ±0.04	0.57 ±0.05	0.55 ±0.08
갈비	3.74 ±0.28	3.59 ±0.23	3.67 ±0.27	3.68 ±0.43	3.71 ±0.38	3.41 ±0.38	3.56 ±0.34	3.68 ±0.27	3.66 ±0.28	3.65 ±0.29
갈비살	2.81 ±0.21	2.69 ±0.38	2.79 ±0.20	2.79 ±0.27	2.87 ±0.32	2.53 ±0.27	2.73 ±0.26	2.79 ±0.22	2.81 ±0.19	2.77 ±0.26
마구리	0.48 ±0.08	0.38 ±0.06	0.40 ±0.05	0.43 ±0.14	0.36 ±0.11	0.40 ±0.11	0.41 ±0.07	0.41 ±0.06	0.40 ±0.07	0.42 ±0.08

*평균±표준편차

표 80 등외등급 돼지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중(kg)	84.13±2.17	107.33±11.88	143.33±1.60	148.19±1.22	159.21±5.21	136.38±26.52
냉도체중(kg)	63.30±2.66	83.40±9.91	113.35±1.47	117.35±1.85	125.19±4.63	107.09±22.03
거래정육중(소분할,kg)	42.04±2.64	54.52±8.16	70.68±2.58	73.39±3.58	76.92±3.16	67.19±12.75
안심살	1.49±0.09	1.50±0.09	1.42±0.14	1.41±0.17	1.34±0.14	1.42±0.14
등심살	9.15±0.31	9.86±0.64	8.64±0.52	8.86±0.72	8.80±0.52	8.95±0.64
알등심살	7.88±0.26	8.25±0.47	6.86±0.78	7.24±0.78	7.19±0.74	7.34±0.78
등심덧살	0.54±0.10	0.62±0.07	0.55±0.08	0.47±0.07	0.45±0.05	0.51±0.09
목심살	5.22±0.31	5.95±0.51	5.60±0.21	5.58±0.34	5.42±0.36	5.53±0.37
앞다리살	5.76±0.23	6.02±0.24	5.64±0.28	5.60±0.47	5.59±0.37	5.68±0.36
앞사태살	1.70±0.13	1.70±0.09	1.41±0.14	1.53±0.14	1.44±0.16	1.52±0.17
항정살	0.42±0.07	0.46±0.13	0.60±0.08	0.59±0.04	0.60±0.06	0.55±0.10
꾸리살	1.34±0.06	1.40±0.03	1.29±0.10	1.31±0.11	1.28±0.12	1.31±0.10
부채살	0.94±0.09	0.76±0.10	0.67±0.06	0.72±0.07	0.72±0.11	0.75±0.12
주걱살	0.48±0.09	0.43±0.10	0.39±0.07	0.41±0.08	0.37±0.08	0.41±0.08
볼기살	5.77±0.81	4.86±0.38	4.34±0.52	4.43±0.27	4.45±0.36	4.65±0.65
설깃살	4.99±0.38	4.61±0.48	4.37±0.46	4.22±0.30	4.28±0.30	4.42±0.43
도가니살	4.01±0.62	3.30±0.12	3.18±0.31	3.17±0.22	3.16±0.21	3.30±0.42
홍두깨살	1.17±0.15	1.24±0.15	1.01±0.09	1.14±0.10	1.06±0.13	1.11±0.13
보섭살	3.46±0.43	3.03±0.35	3.00±0.37	2.89±0.25	2.87±0.25	3.01±0.35
뒷사태살	2.85±0.24	2.50±0.10	2.15±0.17	2.31±0.18	2.19±0.22	2.34±0.30
삼겹살	13.27±0.54	13.60±0.56	14.96±0.88	14.60±0.74	14.41±0.52	14.33±0.86
갈매기살	0.31±0.05	0.29±0.04	0.30±0.04	0.27±0.04	0.25±0.03	0.28±0.04
등갈비	1.25±0.07	1.15±0.07	1.10±0.13	1.21±0.12	1.14±0.15	1.17±0.13
토시살	0.17±0.03	0.17±0.02	0.17±0.03	0.14±0.03	0.17±0.01	0.16±0.03
오돌삼겹	0.62±0.03	0.53±0.03	0.57±0.03	0.53±0.06	0.54±0.08	0.55±0.06
갈비	3.66±0.10	3.73±0.61	3.63±0.20	3.51±0.24	3.36±0.35	3.54±0.31
갈비살	2.78±0.09	2.86±0.53	2.80±0.14	2.74±0.20	2.57±0.30	2.73±0.26
마구리	0.46±0.03	0.41±0.05	0.40±0.06	0.35±0.05	0.37±0.07	0.39±0.06

*평균±표준편차

표 81 도체등급에 따른 돼지 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중(kg)	112.91±3.55	112.91±6.76	108.71±15.32	136.38±26.52
냉도체중(kg)	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
거래정육중(소분할,kg)	56.37±2.79	56.25±3.87	54.00±7.75	67.19±12.75
안심살	1.44±0.15	1.45±0.16	1.48±0.15	1.42±0.14
등심살	9.23±0.70	9.18±0.74	9.20±0.75	8.95±0.65
알등심살	7.63±0.75	7.58±0.79	7.58±0.81	7.35±0.78
등심덧살	0.54±0.11	0.53±0.11	0.54±0.12	0.51±0.09
목심살	5.51±0.37	5.54±0.45	5.59±0.39	5.53±0.37
앞다리살	5.70±0.46	5.62±0.44	5.63±0.46	5.68±0.36
앞사태살	1.56±0.14	1.57±0.16	1.58±0.16	1.52±0.17
항정살	0.53±0.15	0.54±0.12	0.49±0.13	0.55±0.10
꾸리살	1.30±0.11	1.30±0.13	1.31±0.12	1.31±0.10
부채살	0.79±0.12	0.79±0.14	0.81±0.13	0.75±0.12
주걱살	0.51±0.18	0.55±0.20	0.54±0.19	0.41±0.08
볼기살	4.82±0.44	4.84±0.49	4.93±0.46	4.65±0.65
설깃살	4.52±0.36	4.54±0.35	4.53±0.33	4.42±0.43
도가니살	3.42±0.32	3.44±0.34	3.48±0.30	3.31±0.42
홍두깨살	1.13±0.14	1.15±0.14	1.15±0.13	1.11±0.13
보섭살	3.16±0.31	3.16±0.31	3.15±0.28	3.01±0.35
뒷사태살	2.49±0.18	2.45±0.22	2.50±0.25	2.34±0.29
삼겹살	14.12±0.74	13.99±0.87	13.79±0.84	14.33±0.85
갈매기살	0.30±0.04	0.30±0.04	0.30±0.04	0.28±0.04
등갈비	1.18±0.15	1.20±0.16	1.20±0.17	1.17±0.13
토시살	0.17±0.02	0.17±0.02	0.17±0.03	0.16±0.03
오돌삼겹	0.55±0.08	0.53±0.10	0.55±0.08	0.55±0.06
갈비	3.68±0.29	3.63±0.31	3.65±0.29	3.54±0.31
갈비살	2.77±0.26	2.75±0.28	2.77±0.26	2.73±0.26
마구리	0.42±0.07	0.40±0.08	0.42±0.08	0.39±0.06

*평균±표준편차

표 82 도체등급에 따른 암퇘지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중(kg)	112.79±3.96	113.05±6.89	107.32±15.75	120.14±33.97
냉도체중(kg)	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
거래정육중(소분할,kg)	57.29±2.60	57.10±3.98	54.04±8.21	60.89±17.31
안심살	1.51±0.13	1.52±0.16	1.52±0.15	1.54±0.08
등심살	9.49±0.66	9.49±0.72	9.51±0.67	9.25±0.43
알등심살	7.92±0.67	7.94±0.75	7.87±0.72	7.89±0.44
등심덧살	0.53±0.11	0.53±0.11	0.57±0.11	0.53±0.09
목심살	5.55±0.38	5.55±0.40	5.67±0.42	5.50±0.45
앞다리살	5.77±0.52	5.63±0.42	5.71±0.45	5.85±0.21
앞사태살	1.56±0.15	1.57±0.16	1.60±0.16	1.65±0.15
항정살	0.54±0.15	0.54±0.13	0.47±0.14	0.52±0.11
꾸리살	1.30±0.13	1.30±0.14	1.31±0.12	1.36±0.04
부채살	0.84±0.14	0.81±0.16	0.81±0.13	0.84±0.15
주걱살	0.56±0.20	0.54±0.20	0.52±0.18	0.47±0.07
볼기살	4.92±0.41	4.97±0.48	5.05±0.42	5.16±0.94
설깃살	4.61±0.36	4.64±0.33	4.59±0.31	4.73±0.53
도가니살	3.56±0.29	3.57±0.35	3.51±0.28	3.72±0.57
홍두깨살	1.16±0.14	1.18±0.14	1.18±0.13	1.13±0.13
보섭살	3.25±0.31	3.28±0.30	3.18±0.27	3.36±0.37
뒷사태살	2.52±0.19	2.48±0.22	2.53±0.24	2.54±0.42
삼겹살	13.96±0.68	13.77±0.82	13.63±0.78	13.97±0.98
갈매기살	0.31±0.04	0.31±0.04	0.31±0.04	0.32±0.04
등갈비	1.17±0.17	1.22±0.18	1.22±0.16	1.26±0.11
토시살	0.17±0.03	0.17±0.02	0.17±0.03	0.18±0.04
오돌삼겹	0.53±0.09	0.53±0.09	0.55±0.08	0.60±0.05
갈비	3.72±0.29	3.70±0.31	3.68±0.28	3.67±0.13
갈비살	2.83±0.24	2.80±0.29	2.78±0.28	2.82±0.12
마구리	0.41±0.07	0.41±0.09	0.43±0.08	0.43±0.05

*평균±표준편차

표 83 도체등급에 따른 거세돼지의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중(kg)	113.01±3.21	112.78±6.69	110.35±14.78	141.79±21.92
냉도체중(kg)	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
거래정육중(소분할kg)	55.63±2.73	55.42±3.60	53.96±7.26	69.29±10.54
안심살	1.39±0.15	1.39±0.14	1.43±0.14	1.38±0.14
등심살	9.03±0.68	8.88±0.62	8.83±0.68	8.85±0.68
알등심살	7.39±0.74	7.22±0.67	7.24±0.78	7.16±0.80
등심덧살	0.55±0.11	0.53±0.11	0.51±0.12	0.50±0.09
목심살	5.48±0.36	5.53±0.49	5.50±0.32	5.54±0.36
앞다리살	5.64±0.41	5.61±0.47	5.54±0.46	5.62±0.38
앞사태살	1.55±0.13	1.57±0.15	1.57±0.16	1.48±0.16
항정살	0.52±0.14	0.53±0.11	0.51±0.12	0.56±0.09
꾸리살	1.30±0.10	1.29±0.11	1.31±0.11	1.30±0.11
부채살	0.75±0.08	0.76±0.12	0.80±0.12	0.71±0.08
주걱살	0.48±0.15	0.55±0.20	0.56±0.20	0.39±0.08
볼기살	4.74±0.45	4.71±0.46	4.80±0.47	4.48±0.43
설깃살	4.45±0.35	4.44±0.35	4.46±0.34	4.32±0.35
도가니살	3.30±0.30	3.32±0.27	3.44±0.32	3.17±0.24
홍두깨살	1.11±0.14	1.11±0.12	1.12±0.13	1.10±0.13
보섭살	3.09±0.29	3.04±0.28	3.12±0.28	2.89±0.26
뒷사태살	2.47±0.17	2.43±0.21	2.46±0.26	2.28±0.21
삼겹살	14.24±0.77	14.22±0.86	13.99±0.88	14.45±0.80
갈매기살	0.29±0.03	0.29±0.03	0.30±0.04	0.27±0.03
등갈비	1.18±0.12	1.18±0.15	1.18±0.17	1.14±0.12
토시살	0.17±0.02	0.16±0.02	0.16±0.03	0.16±0.02
오돌삼겹	0.56±0.07	0.53±0.10	0.54±0.08	0.54±0.06
갈비	3.65±0.28	3.57±0.30	3.63±0.30	3.50±0.34
갈비살	2.73±0.27	2.71±0.26	2.75±0.24	2.70±0.28
마구리	0.42±0.07	0.40±0.07	0.40±0.08	0.37±0.06

*평균±표준편차

여 백

도체규격

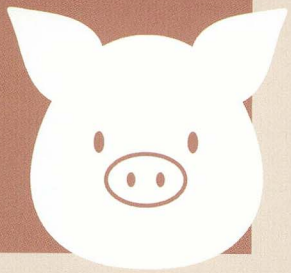


표 84 돼지 도체규격(단위: cm)

구분		출하체중구간(kg)									
		95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수		30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
도체장	a	98.00 ±3.36	100.70 ±3.21	102.87 ±2.94	102.73 ±3.00	104.63 ±3.09	105.78 ±3.12	106.70 ±4.24	106.36 ±2.50	112.14 ±3.52	104.45 ±4.55
	b	91.87 ±3.08	94.20 ±2.96	95.96 ±2.73	96.05 ±2.91	97.51 ±3.02	98.84 ±2.96	99.70 ±3.78	99.71 ±2.71	104.95 ±3.48	97.59 ±4.29
	c	65.25 ±2.66	67.28 ±7.45	68.77 ±7.95	69.13 ±7.44	69.90 ±6.72	69.99 ±3.03	70.44 ±3.61	70.64 ±1.79	73.95 ±3.10	69.57 ±5.98
	d	80.87 ±2.83	83.20 ±2.43	84.26 ±2.48	84.59 ±2.58	86.33 ±2.83	87.45 ±2.70	88.37 ±3.75	88.39 ±2.21	90.45 ±12.83	85.99 ±5.12
	e	74.78 ±2.50	76.55 ±2.22	77.11 ±2.41	77.56 ±2.79	78.96 ±2.80	80.55 ±2.62	81.13 ±3.45	81.46 ±2.13	85.25 ±3.03	79.15 ±3.75
도체폭	a	33.98 ±0.97	35.45 ±1.19	35.69 ±1.54	37.09 ±6.39	37.59 ±5.80	38.30 ±5.85	39.93 ±9.04	38.39 ±1.10	40.44 ±1.14	37.47 ±5.40
	b	29.73 ±2.23	31.23 ±1.47	31.45 ±1.53	32.34 ±6.32	32.70 ±5.57	32.41 ±1.18	33.00 ±0.96	33.14 ±1.17	34.91 ±1.27	32.36 ±3.94
	c	22.80 ±3.36	24.95 ±1.81	25.67 ±2.12	26.22 ±2.00	25.34 ±4.02	26.06 ±3.08	26.83 ±2.11	27.79 ±1.24	28.36 ±2.61	25.89 ±3.13
경골장		17.63 ±1.01	18.80 ±1.36	19.38 ±0.72	19.17 ±0.95	19.47 ±1.71	19.23 ±0.85	19.54 ±0.85	19.21 ±0.91	20.66 ±1.14	19.28 ±1.30
선골장		14.45 ±1.46	17.08 ±3.27	18.02 ±2.89	17.47 ±3.17	15.69 ±2.37	14.99 ±1.58	14.87 ±1.04	14.50 ±0.65	15.19 ±0.94	15.94 ±2.56
도체후도		14.97 ±1.96	14.25 ±1.39	14.87 ±1.47	15.26 ±1.47	15.83 ±1.70	16.82 ±1.64	16.59 ±1.47	16.75 ±1.37	18.17 ±1.12	15.95 ±1.86

*평균±표준편차

표 85 암퇘지의 도체규격(단위: cm)

구분		출하체중구간 (kg)									
		95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수		22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
도체장	a	98.68 ±3.50	101.75 ±3.77	103.13 ±2.66	103.85 ±2.97	105.52 ±3.16	106.42 ±3.20	107.21 ±4.89	107.43 ±2.44	112.85 ±2.69	104.71 ±4.53
	b	92.57 ±3.11	95.19 ±3.46	96.42 ±2.55	97.10 ±3.15	98.61 ±2.85	99.46 ±3.10	100.29 ±4.69	100.93 ±3.01	105.75 ±2.35	97.96 ±4.26
	c	65.45 ±2.87	66.31 ±1.58	70.12 ±9.77	69.00 ±6.10	70.22 ±6.86	70.00 ±3.21	71.21 ±3.62	71.36 ±1.55	75.15 ±2.37	69.61 ±5.98
	d	81.43 ±2.96	83.81 ±2.67	84.54 ±2.54	85.46 ±2.78	87.06 ±2.68	87.92 ±2.88	88.58 ±3.99	89.07 ±2.59	93.70 ±2.57	86.36 ±3.98
	e	75.20 ±2.57	77.38 ±2.52	77.23 ±2.65	78.04 ±3.55	79.52 ±3.03	80.92 ±2.72	81.58 ±3.73	82.21 ±2.23	86.25 ±2.53	79.26 ±3.90
도체폭	a	34.16 ±1.04	35.00 ±1.07	35.52 ±1.46	36.23 ±1.27	37.10 ±1.09	38.77 ±7.89	38.08 ±0.73	38.93 ±1.02	40.45 ±0.86	36.96 ±4.08
	b	29.80 ±2.58	30.94 ±1.02	31.38 ±1.38	31.75 ±1.21	32.35 ±1.20	32.66 ±1.08	33.04 ±0.72	33.86 ±1.21	35.40 ±0.94	32.09 ±1.89
	c	22.77 ±3.85	24.81 ±2.48	25.92 ±2.27	26.48 ±1.34	25.78 ±3.72	26.46 ±2.48	26.71 ±2.81	27.43 ±1.10	27.20 ±3.59	25.84 ±3.06
경골장		17.86 ±0.95	19.25 ±1.04	19.31 ±0.71	19.50 ±0.99	19.53 ±0.91	19.26 ±0.95	19.63 ±1.05	19.64 ±1.03	20.85 ±0.85	19.31 ±1.11
선골장		14.39 ±1.51	17.56 ±3.40	17.40 ±3.04	18.62 ±3.17	16.38 ±2.43	15.23 ±1.81	15.21 ±1.36	14.86 ±0.75	15.30 ±0.79	16.23 ±2.68
도체후도		14.93 ±2.27	14.31 ±1.44	14.90 ±1.31	14.96 ±1.35	15.73 ±1.43	16.93 ±1.44	17.50 ±1.11	16.93 ±1.64	17.30 ±0.82	15.84 ±1.79

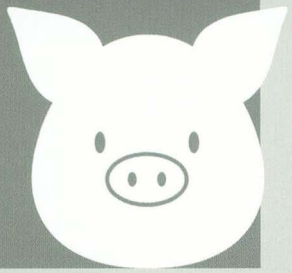
*평균±표준편차

표 86 거세돼지의 도체규격(단위: cm)

구분		출하체중구간(kg)									
		95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수		8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
도체장	a	96.13 ±2.15	100.00 ±2.73	102.44 ±3.39	101.96 ±2.80	104.01 ±2.92	105.13 ±2.94	106.30 ±3.78	105.29 ±2.21	111.82 ±3.85	104.22 ±4.57
	b	89.94 ±2.11	93.54 ±2.51	95.22 ±2.92	95.34 ±2.54	96.75 ±2.92	98.19 ±2.71	99.23 ±2.95	98.50 ±1.85	104.59 ±3.88	97.27 ±4.29
	c	64.69 ±2.03	67.92 ±9.66	66.59 ±2.37	69.22 ±8.31	69.68 ±6.68	69.99 ±2.88	69.83 ±3.60	69.93 ±1.84	73.41 ±3.29	69.53 ±5.98
	d	79.31 ±1.75	82.79 ±2.28	83.81 ±2.40	84.00 ±2.29	85.82 ±2.84	86.96 ±2.45	88.20 ±3.67	87.71 ±1.68	88.98 ±15.26	85.67 ±5.95
	e	73.63 ±2.01	76.00 ±1.91	76.91 ±2.04	77.24 ±2.11	78.58 ±2.59	80.18 ±2.50	80.77 ±3.29	80.71 ±1.87	84.80 ±3.19	79.05 ±3.61
도체폭	a	33.50 ±0.53	35.75 ±1.22	35.97 ±1.67	37.67 ±8.22	37.93 ±7.51	37.82 ±2.42	41.40 ±12.09	37.86 ±0.94	40.43 ±1.27	37.93 ±6.33
	b	29.56 ±0.78	31.42 ±1.73	31.56 ±1.78	32.74 ±8.16	32.95 ±7.21	32.15 ±1.24	32.97 ±1.14	32.43 ±0.53	34.68 ±1.36	32.60 ±5.12
	c	22.88 ±1.48	25.04 ±1.30	25.25 ±1.85	26.04 ±2.35	25.03 ±4.23	25.65 ±3.58	26.93 ±1.44	28.14 ±1.35	28.89 ±1.89	25.94 ±3.20
경골장		17.00 ±0.93	18.51 ±1.51	19.50 ±0.75	18.95 ±0.87	19.42 ±2.10	19.21 ±0.74	19.47 ±0.69	18.79 ±0.57	20.57 ±1.26	19.26 ±1.45
선골장		14.63 ±1.38	16.75 ±3.30	19.03 ±2.40	16.68 ±2.96	15.21 ±2.23	14.75 ±1.28	14.60 ±0.63	14.14 ±0.24	15.14 ±1.01	15.69 ±2.43
도체후도		15.06 ±0.68	14.21 ±1.42	14.81 ±1.75	15.46 ±1.53	15.90 ±1.87	16.71 ±1.84	15.87 ±1.34	16.57 ±1.13	18.57 ±1.02	16.06 ±1.92

*평균±표준편차

1차 부산물 생산



1) 출하체중에 따른 1차 부산물 생산량

표 87 돼지 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
온도체중	70.99 ±3.71	78.03 ±1.51	82.38 ±1.91	86.69 ±2.43	90.52 ±2.81	93.97 ±2.07	97.69 ±1.82	101.16 ±1.30	116.98 ±7.84	90.57 ±11.30
냉도체중	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
머리	5.69 ±1.03	5.70 ±0.36	5.86 ±0.36	6.07 ±0.47	6.20 ±0.52	6.35 ±0.51	6.70 ±0.33	6.81 ±0.50	7.69 ±0.69	6.29 ±0.75
혈액	2.26 ±0.76	2.09 ±0.75	2.23 ±0.71	2.31 ±0.81	2.58 ±0.84	2.42 ±0.87	2.24 ±0.74	2.54 ±0.73	2.47 ±0.74	2.38 ±0.80
내장총량	10.34 ±1.30	10.95 ±1.27	11.60 ±1.35	12.04 ±1.10	12.69 ±1.72	13.33 ±1.52	14.51 ±1.39	15.18 ±1.62	16.45 ±1.97	12.84 ±2.17
식도	0.06 ±0.02	0.06 ±0.02	0.07 ±0.02	0.08 ±0.02	0.08 ±0.02	0.08 ±0.02	0.09 ±0.02	0.09 ±0.01	0.09 ±0.02	0.08 ±0.02
기관	0.22 ±0.07	0.31 ±0.09	0.31 ±0.08	0.29 ±0.07	0.30 ±0.08	0.32 ±0.07	0.32 ±0.06	0.35 ±0.08	0.39 ±0.09	0.31 ±0.08
허파	0.90 ±0.28	0.90 ±0.23	0.82 ±0.17	0.84 ±0.17	0.86 ±0.23	0.89 ±0.24	0.84 ±0.15	0.85 ±0.21	0.84 ±0.15	0.86 ±0.21
염통	0.36 ±0.07	0.33 ±0.04	0.38 ±0.06	0.40 ±0.06	0.40 ±0.05	0.43 ±0.05	0.44 ±0.05	0.43 ±0.05	0.53 ±0.08	0.41 ±0.07
간	1.64 ±0.16	1.60 ±0.24	1.65 ±0.26	1.71 ±0.19	1.78 ±0.24	1.88 ±0.20	1.91 ±0.21	1.97 ±0.20	2.04 ±0.20	1.79 ±0.25
이자	0.13 ±0.05	0.16 ±0.04	0.19 ±0.05	0.20 ±0.06	0.21 ±0.06	0.22 ±0.06	0.24 ±0.06	0.23 ±0.10	0.24 ±0.06	0.20 ±0.07

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
지라	0.16 ±0.03	0.17 ±0.04	0.19 ±0.05	0.19 ±0.05	0.20 ±0.04	0.21 ±0.05	0.20 ±0.03	0.21 ±0.04	0.23 ±0.04	0.20 ±0.05
위	0.52 ±0.06	0.53 ±0.07	0.57 ±0.09	0.62 ±0.08	0.69 ±0.35	0.69 ±0.08	0.72 ±0.09	0.75 ±0.09	0.85 ±0.08	0.66 ±0.19
직장	0.26 ±0.09	0.30 ±0.06	0.30 ±0.07	0.34 ±0.09	0.37 ±0.09	0.38 ±0.08	0.41 ±0.08	0.45 ±0.11	0.44 ±0.09	0.36 ±0.10
소장	1.58 ±0.25	1.67 ±0.30	1.72 ±0.32	1.77 ±0.25	1.82 ±0.32	1.91 ±0.37	2.04 ±0.31	1.97 ±0.23	2.21 ±0.30	1.85 ±0.35
대장	1.36 ±0.24	1.32 ±0.25	1.36 ±0.32	1.48 ±0.36	1.71 ±0.49	1.79 ±0.46	2.47 ±2.53	1.97 ±0.53	2.41 ±0.49	1.72 ±0.85
내장지방	0.71 ±0.20	0.72 ±0.19	0.74 ±0.21	0.84 ±0.15	0.97 ±0.24	0.99 ±0.23	1.09 ±0.24	1.99 ±2.89	1.37 ±0.31	0.97 ±0.64
생식기	0.22 ±0.08	0.24 ±0.07	0.29 ±0.16	0.30 ±0.16	0.29 ±0.14	0.31 ±0.12	0.33 ±0.17	0.32 ±0.06	0.38 ±0.15	0.30 ±0.14
쓸개	0.02 ±0.00	0.03 ±0.02	0.04 ±0.07	0.03 ±0.02	0.03 ±0.03	0.02 ±0.01	0.02 ±0.01	0.02 ±0.01	0.02 ±0.00	0.03 ±0.03
꼬리	0.10 ±0.02	0.11 ±0.03	0.10 ±0.02	0.10 ±0.03	0.11 ±0.04	0.13 ±0.13	0.12 ±0.02	0.11 ±0.03	0.12 ±0.03	0.11 ±0.06
방광	0.10 ±0.20	0.07 ±0.03	0.07 ±0.02	0.09 ±0.09	0.08 ±0.03	0.09 ±0.07	0.09 ±0.04	0.08 ±0.02	0.09 ±0.03	0.08 ±0.08
맹장	0.17 ±0.04	0.18 ±0.05	0.19 ±0.04	0.22 ±0.05	0.22 ±0.06	0.24 ±0.05	0.26 ±0.06	0.23 ±0.03	0.30 ±0.04	0.22 ±0.06

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 88 암퇘지의 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
온도체중	71.64 ±3.88	78.20 ±1.99	82.55 ±2.22	86.65 ±2.28	90.62 ±2.66	93.98 ±2.01	98.25 ±1.96	101.91 ±1.10	112.75 ±5.10	88.88 ±10.27
냉도체중	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
머리	5.80 ±1.18	5.61 ±0.39	5.88 ±0.37	6.00 ±0.38	6.17 ±0.43	6.36 ±0.50	6.68 ±0.34	7.09 ±0.47	7.63 ±0.50	6.22 ±0.73
혈액	2.30 ±0.79	2.27 ±1.04	2.42 ±0.65	2.31 ±0.91	2.51 ±0.75	2.49 ±0.86	2.10 ±0.80	2.14 ±0.58	1.92 ±0.82	2.35 ±0.81
내장총량	9.98 ±1.00	10.68 ±1.48	11.40 ±1.35	12.07 ±1.30	12.60 ±2.10	13.27 ±1.66	14.11 ±1.32	14.27 ±1.21	16.18 ±1.77	12.44 ±2.16
식도	0.06 ±0.02	0.06 ±0.02	0.06 ±0.01	0.07 ±0.02	0.08 ±0.02	0.08 ±0.02	0.09 ±0.02	0.09 ±0.02	0.10 ±0.01	0.08 ±0.02
기관	0.22 ±0.07	0.31 ±0.08	0.30 ±0.06	0.31 ±0.08	0.31 ±0.08	0.33 ±0.07	0.33 ±0.05	0.33 ±0.04	0.40 ±0.07	0.31 ±0.08
허파	0.92 ±0.30	0.95 ±0.26	0.82 ±0.20	0.86 ±0.19	0.86 ±0.25	0.91 ±0.29	0.88 ±0.20	0.93 ±0.27	0.78 ±0.08	0.87 ±0.24
염통	0.36 ±0.07	0.34 ±0.06	0.38 ±0.06	0.40 ±0.07	0.40 ±0.05	0.44 ±0.05	0.43 ±0.06	0.47 ±0.03	0.52 ±0.04	0.41 ±0.07
간	1.59 ±0.13	1.56 ±0.22	1.64 ±0.23	1.68 ±0.19	1.73 ±0.23	1.85 ±0.19	1.87 ±0.21	2.09 ±0.19	2.10 ±0.18	1.75 ±0.24
이자	0.14 ±0.04	0.16 ±0.03	0.18 ±0.05	0.20 ±0.06	0.20 ±0.07	0.22 ±0.06	0.25 ±0.08	0.26 ±0.11	0.27 ±0.06	0.20 ±0.07

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
지라	0.16 ±0.03	0.15 ±0.03	0.20 ±0.06	0.20 ±0.05	0.21 ±0.05	0.22 ±0.04	0.21 ±0.03	0.25 ±0.02	0.22 ±0.03	0.20 ±0.05
위	0.53 ±0.06	0.52 ±0.06	0.57 ±0.08	0.61 ±0.10	0.64 ±0.08	0.70 ±0.09	0.70 ±0.09	0.74 ±0.11	0.87 ±0.11	0.64 ±0.12
직장	0.26 ±0.09	0.27 ±0.07	0.28 ±0.07	0.31 ±0.07	0.33 ±0.08	0.36 ±0.08	0.38 ±0.07	0.37 ±0.07	0.37 ±0.07	0.32 ±0.09
소장	1.54 ±0.26	1.54 ±0.15	1.69 ±0.30	1.73 ±0.24	1.74 ±0.33	1.86 ±0.27	2.02 ±0.37	1.96 ±0.23	2.23 ±0.26	1.77 ±0.33
대장	1.36 ±0.27	1.28 ±0.26	1.39 ±0.37	1.42 ±0.23	1.73 ±0.53	1.77 ±0.31	1.92 ±0.46	1.66 ±0.59	2.17 ±0.32	1.61 ±0.44
내장지방	0.69 ±0.19	0.64 ±0.18	0.72 ±0.19	0.80 ±0.19	0.92 ±0.25	0.95 ±0.22	1.10 ±0.16	1.09 ±0.13	1.24 ±0.24	0.87 ±0.26
생식기	0.22 ±0.08	0.26 ±0.08	0.34 ±0.18	0.37 ±0.20	0.34 ±0.17	0.39 ±0.12	0.43 ±0.18	0.36 ±0.06	0.43 ±0.18	0.35 ±0.16
쓸개	0.02 ±0.00	0.03 ±0.02	0.05 ±0.09	0.04 ±0.03	0.04 ±0.03	0.02 ±0.02	0.02 ±0.01	0.02 ±0.01	0.02 ±0.00	0.03 ±0.04
꼬리	0.11 ±0.02	0.11 ±0.02	0.11 ±0.02	0.10 ±0.02	0.12 ±0.05	0.11 ±0.02	0.12 ±0.03	0.11 ±0.03	0.11 ±0.04	0.11 ±0.03
방광	0.06 ±0.02	0.06 ±0.02	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02	0.07 ±0.03	0.08 ±0.10	0.07 ±0.01	0.08 ±0.02	0.09 ±0.05	0.07 ±0.05
맹장	0.16 ±0.04	0.18 ±0.07	0.19 ±0.04	0.21 ±0.06	0.22 ±0.07	0.23 ±0.04	0.27 ±0.07	0.22 ±0.03	0.29 ±0.04	0.22 ±0.06

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 89 거세돼지의 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
온도체중	69.19 ±2.57	77.91 ±1.18	82.10 ±1.26	86.71 ±2.55	90.45 ±2.94	93.96 ±2.16	97.25 ±1.64	100.41 ±1.08	118.90 ±8.20	92.09 ±11.98
냉도체중	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
머리	5.39 ±0.39	5.76 ±0.34	5.83 ±0.37	6.12 ±0.52	6.23 ±0.57	6.35 ±0.52	6.72 ±0.33	6.53 ±0.36	7.72 ±0.77	6.35 ±0.76
혈액	2.14 ±0.70	1.97 ±0.50	1.92 ±0.70	2.32 ±0.75	2.64 ±0.89	2.34 ±0.89	2.35 ±0.69	2.94 ±0.68	2.72 ±0.56	2.40 ±0.80
내장총량	11.34 ±1.57	11.13 ±1.14	11.93 ±1.34	12.02 ±0.96	12.75 ±1.45	13.38 ±1.38	14.80 ±1.41	16.10 ±1.50	16.57 ±2.08	13.20 ±2.13
식도	0.05 ±0.01	0.06 ±0.02	0.08 ±0.03	0.08 ±0.02	0.08 ±0.02	0.08 ±0.01	0.09 ±0.02	0.09 ±0.01	0.09 ±0.02	0.08 ±0.02
기관	0.21 ±0.05	0.31 ±0.10	0.33 ±0.10	0.29 ±0.06	0.29 ±0.09	0.32 ±0.08	0.32 ±0.06	0.36 ±0.11	0.39 ±0.10	0.31 ±0.09
허파	0.84 ±0.19	0.87 ±0.21	0.82 ±0.11	0.83 ±0.16	0.85 ±0.22	0.87 ±0.19	0.80 ±0.10	0.77 ±0.09	0.86 ±0.17	0.84 ±0.18
염통	0.36 ±0.04	0.33 ±0.03	0.38 ±0.05	0.40 ±0.05	0.41 ±0.05	0.42 ±0.04	0.45 ±0.04	0.40 ±0.05	0.54 ±0.09	0.41 ±0.07
간	1.77 ±0.17	1.63 ±0.26	1.66 ±0.32	1.74 ±0.19	1.81 ±0.24	1.91 ±0.21	1.95 ±0.21	1.85 ±0.12	2.01 ±0.21	1.82 ±0.24
이자	0.12 ±0.05	0.17 ±0.05	0.20 ±0.05	0.19 ±0.06	0.21 ±0.06	0.22 ±0.06	0.23 ±0.05	0.20 ±0.08	0.23 ±0.05	0.21 ±0.06

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
지라	0.17 ±0.04	0.17 ±0.05	0.17 ±0.04	0.19 ±0.04	0.19 ±0.03	0.21 ±0.05	0.19 ±0.02	0.18 ±0.03	0.23 ±0.05	0.19 ±0.04
위	0.52 ±0.05	0.54 ±0.08	0.57 ±0.10	0.62 ±0.07	0.72 ±0.44	0.68 ±0.08	0.73 ±0.10	0.75 ±0.07	0.84 ±0.07	0.68 ±0.24
직장	0.27 ±0.08	0.32 ±0.04	0.35 ±0.06	0.36 ±0.09	0.40 ±0.09	0.41 ±0.07	0.45 ±0.08	0.53 ±0.08	0.48 ±0.07	0.39 ±0.10
소장	1.67 ±0.22	1.75 ±0.35	1.77 ±0.34	1.80 ±0.26	1.89 ±0.31	1.97 ±0.45	2.06 ±0.26	1.98 ±0.24	2.20 ±0.33	1.91 ±0.35
대장	1.33 ±0.14	1.34 ±0.26	1.30 ±0.22	1.51 ±0.43	1.69 ±0.47	1.82 ±0.58	2.91 ±3.36	2.27 ±0.20	2.52 ±0.51	1.82 ±1.09
내장지방	0.77 ±0.23	0.77 ±0.19	0.76 ±0.24	0.87 ±0.11	1.01 ±0.23	1.04 ±0.25	1.08 ±0.30	2.90 ±4.02	1.43 ±0.33	1.06 ±0.83
생식기	0.21 ±0.09	0.22 ±0.06	0.20 ±0.07	0.25 ±0.09	0.25 ±0.09	0.24 ±0.06	0.25 ±0.11	0.27 ±0.03	0.36 ±0.14	0.25 ±0.10
쓸개	0.02 ±0.00	0.04 ±0.02	0.03 ±0.02	0.02 ±0.01	0.03 ±0.03	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.02
꼬리	0.10 ±0.02	0.11 ±0.03	0.10 ±0.02	0.10 ±0.03	0.11 ±0.03	0.14 ±0.18	0.11 ±0.02	0.12 ±0.02	0.13 ±0.03	0.11 ±0.08
방광	0.20 ±0.37	0.08 ±0.02	0.07 ±0.02	0.10 ±0.12	0.09 ±0.03	0.09 ±0.03	0.11 ±0.04	0.09 ±0.02	0.09 ±0.01	0.10 ±0.09
맹장	0.18 ±0.05	0.18 ±0.03	0.18 ±0.03	0.22 ±0.04	0.22 ±0.05	0.25 ±0.06	0.26 ±0.06	0.24 ±0.04	0.30 ±0.04	0.23 ±0.06

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

2) 도체등급에 따른 1차 부산물 생산량

표 90 1⁺등급 돼지 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중	108.53±1.56	112.81±1.43	117.48±1.32	112.91±3.55
온도체중	87.50±2.00	90.40±2.40	93.20±2.10	90.40±3.00
냉도체중	85.42±1.92	87.72±2.22	90.70±1.42	87.90±2.74
머리	6.15±0.47	6.18±0.56	6.36±0.50	6.22±0.52
혈액	2.03±0.64	2.66±0.83	2.65±0.95	2.50±0.86
내장총량	11.69±0.99	12.54±1.33	13.79±1.67	12.64±1.55
식도	0.07±0.02	0.08±0.02	0.08±0.02	0.08±0.02
기관	0.29±0.06	0.30±0.09	0.34±0.09	0.30±0.08
허파	0.82±0.17	0.84±0.20	0.93±0.22	0.86±0.20
염통	0.39±0.06	0.40±0.05	0.44±0.05	0.41±0.06
간	1.70±0.22	1.76±0.24	1.92±0.21	1.79±0.24
이자	0.21±0.05	0.21±0.06	0.24±0.06	0.22±0.06
지라	0.18±0.04	0.20±0.03	0.22±0.05	0.20±0.04
위	0.59±0.07	0.65±0.09	0.70±0.09	0.65±0.09
직장	0.32±0.07	0.37±0.10	0.39±0.08	0.36±0.09
소장	1.77±0.21	1.81±0.32	1.89±0.47	1.82±0.34
대장	1.46±0.38	1.73±0.48	1.80±0.35	1.68±0.44
내장지방	0.86±0.14	1.00±0.23	0.94±0.26	0.95±0.23
생식기	0.26±0.08	0.29±0.15	0.33±0.15	0.29±0.14
쓸개	0.04±0.07	0.03±0.02	0.02±0.02	0.03±0.04
꼬리	0.10±0.02	0.12±0.04	0.15±0.19	0.12±0.10
방광	0.07±0.03	0.08±0.03	0.08±0.03	0.08±0.03
맹장	0.23±0.04	0.22±0.06	0.24±0.05	0.23±0.05

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 91 1등급 돼지 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중	103.45±1.39	107.73±1.59	113.35±1.44	117.96±1.47	122.64±1.53	112.91±6.76
온도체중	83.00±1.20	85.70±2.60	90.80±4.20	94.40±1.90	97.60±1.80	90.20±5.70
냉도체중	81.07±1.12	83.28±2.03	88.57±4.14	92.15±1.75	95.35±1.81	87.99±5.64
머리	5.80±0.31	6.05±0.46	6.25±0.46	6.38±0.54	6.80±0.29	6.24±0.53
혈액	2.13±0.69	2.59±0.86	2.45±0.79	2.22±0.80	2.37±0.71	2.35±0.79
내장총량	11.20±1.24	12.26±1.25	13.42±2.75	13.15±1.36	14.59±1.52	12.83±1.87
식도	0.07±0.01	0.08±0.02	0.08±0.02	0.08±0.02	0.09±0.02	0.08±0.02
기관	0.29±0.05	0.30±0.07	0.28±0.05	0.31±0.06	0.33±0.07	0.30±0.06
허파	0.77±0.15	0.89±0.18	0.92±0.33	0.87±0.26	0.84±0.14	0.86±0.22
염통	0.38±0.07	0.41±0.06	0.40±0.04	0.42±0.05	0.44±0.05	0.41±0.06
간	1.65±0.26	1.71±0.20	1.85±0.23	1.85±0.20	1.98±0.19	1.80±0.23
이자	0.19±0.05	0.19±0.06	0.20±0.05	0.21±0.07	0.23±0.07	0.20±0.06
지라	0.20±0.06	0.20±0.06	0.21±0.06	0.20±0.04	0.20±0.02	0.20±0.05
위	0.56±0.09	0.64±0.09	0.64±0.08	0.68±0.08	0.74±0.10	0.65±0.10
직장	0.30±0.06	0.35±0.10	0.37±0.07	0.37±0.07	0.41±0.09	0.36±0.09
소장	1.66±0.32	1.78±0.28	1.83±0.35	1.95±0.30	2.01±0.30	1.85±0.32
대장	1.36±0.35	1.45±0.35	1.71±0.60	1.79±0.57	2.84±3.05	1.77±1.30
내장지방	0.73±0.20	0.82±0.16	0.94±0.27	1.00±0.19	1.04±0.29	0.90±0.24
생식기	0.26±0.16	0.32±0.21	0.28±0.11	0.31±0.10	0.29±0.12	0.30±0.15
쓸개	0.03±0.02	0.03±0.02	0.03±0.04	0.02±0.00	0.02±0.01	0.03±0.02
꼬리	0.10±0.02	0.09±0.03	0.11±0.03	0.12±0.03	0.12±0.02	0.11±0.03
방광	0.07±0.02	0.10±0.13	0.10±0.05	0.09±0.09	0.09±0.03	0.09±0.09
맹장	0.18±0.04	0.20±0.05	0.23±0.08	0.24±0.05	0.26±0.06	0.22±0.06

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 92 2등급 돼지 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
온도체중	71.90 ±2.80	78.00 ±1.50	81.50 ±2.10	86.90 ±1.20	91.30 ±1.90	95.50 ±1.50	98.10 ±2.10	101.30 ±1.30	108.50 ±2.00	86.50 ±12.60
냉도체중	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
머리	5.57 ±0.35	5.68 ±0.36	5.93 ±0.41	5.74 ±0.31	6.20 ±0.29	6.25 ±0.41	6.40 ±0.22	6.85 ±0.50	7.24 ±0.48	6.10 ±0.67
혈액	2.19 ±0.74	2.09 ±0.77	2.35 ±0.77	2.17 ±0.79	2.17 ±0.95	2.52 ±0.76	2.26 ±0.92	2.45 ±0.67	2.07 ±0.91	2.24 ±0.78
내장총량	10.22 ±1.36	10.93 ±1.30	12.20 ±1.29	11.79 ±0.62	12.05 ±0.56	12.43 ±0.96	14.32 ±1.11	15.29 ±1.63	15.78 ±1.75	12.38 ±2.36
식도	0.06 ±0.02	0.06 ±0.02	0.08 ±0.03	0.08 ±0.02	0.09 ±0.01	0.08 ±0.02	0.10 ±0.02	0.09 ±0.01	0.09 ±0.03	0.08 ±0.02
기관	0.21 ±0.07	0.31 ±0.09	0.34 ±0.10	0.31 ±0.10	0.38 ±0.09	0.34 ±0.07	0.31 ±0.04	0.34 ±0.07	0.36 ±0.08	0.31 ±0.09
허파	0.91 ±0.28	0.90 ±0.23	0.85 ±0.16	0.71 ±0.08	0.80 ±0.16	0.82 ±0.28	0.81 ±0.20	0.87 ±0.21	0.85 ±0.18	0.86 ±0.22
염통	0.37 ±0.06	0.33 ±0.04	0.38 ±0.05	0.39 ±0.04	0.41 ±0.10	0.41 ±0.02	0.43 ±0.04	0.44 ±0.05	0.53 ±0.07	0.40 ±0.08
간	1.65 ±0.17	1.58 ±0.24	1.65 ±0.25	1.70 ±0.09	1.71 ±0.18	1.84 ±0.17	1.74 ±0.14	1.98 ±0.20	2.08 ±0.19	1.74 ±0.25
이자	0.13 ±0.05	0.17 ±0.03	0.19 ±0.05	0.17 ±0.04	0.23 ±0.08	0.25 ±0.03	0.25 ±0.05	0.22 ±0.09	0.26 ±0.06	0.19 ±0.07

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
지라	0.16 ±0.04	0.16 ±0.04	0.18 ±0.04	0.18 ±0.04	0.20 ±0.03	0.23 ±0.02	0.20 ±0.04	0.21 ±0.05	0.23 ±0.03	0.19 ±0.04
위	0.52 ±0.06	0.53 ±0.08	0.60 ±0.08	0.59 ±0.08	1.05 ±1.13	0.71 ±0.05	0.67 ±0.08	0.74 ±0.09	0.86 ±0.10	0.65 ±0.31
직장	0.25 ±0.06	0.30 ±0.06	0.30 ±0.09	0.34 ±0.06	0.34 ±0.06	0.42 ±0.11	0.43 ±0.09	0.44 ±0.12	0.43 ±0.13	0.34 ±0.11
소장	1.59 ±0.23	1.66 ±0.31	1.76 ±0.27	1.61 ±0.26	1.90 ±0.26	1.78 ±0.26	2.08 ±0.36	1.98 ±0.23	2.08 ±0.36	1.79 ±0.33
대장	1.33 ±0.23	1.32 ±0.26	1.38 ±0.32	1.62 ±0.30	1.56 ±0.29	1.79 ±0.22	1.85 ±0.38	1.93 ±0.53	2.15 ±0.41	1.57 ±0.44
내장지방	0.73 ±0.21	0.70 ±0.17	0.72 ±0.20	0.84 ±0.12	0.86 ±0.21	1.22 ±0.28	1.23 ±0.13	2.02 ±3.00	1.28 ±0.28	1.00 ±1.09
생식기	0.22 ±0.08	0.24 ±0.07	0.34 ±0.18	0.30 ±0.06	0.27 ±0.09	0.26 ±0.06	0.41 ±0.23	0.32 ±0.07	0.31 ±0.08	0.29 ±0.13
쓸개	0.02 ±0.00	0.03 ±0.02	0.04 ±0.03	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.01	0.02 ±0.00	0.03 ±0.02
꼬리	0.10 ±0.02	0.10 ±0.03	0.10 ±0.02	0.11 ±0.05	0.10 ±0.03	0.10 ±0.02	0.11 ±0.02	0.11 ±0.03	0.10 ±0.02	0.11 ±0.02
방광	0.10 ±0.22	0.07 ±0.03	0.07 ±0.02	0.08 ±0.02	0.09 ±0.03	0.08 ±0.02	0.09 ±0.05	0.08 ±0.01	0.11 ±0.04	0.09 ±0.10
맹장	0.17 ±0.04	0.18 ±0.05	0.19 ±0.04	0.23 ±0.03	0.21 ±0.03	0.25 ±0.05	0.24 ±0.06	0.23 ±0.04	0.28 ±0.03	0.21 ±0.06

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 93 등외등급 돼지 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중	84.13±2.17	107.33±11.88	143.33±1.60	148.19±1.22	159.21±5.21	136.38±26.52
온도체중	64.78±2.79	85.37±10.37	115.88±1.40	119.76±1.69	128.01±4.61	109.45±22.47
냉도체중	63.30±2.66	83.40±9.91	113.35±1.47	117.35±1.85	125.19±4.63	107.09±22.03
머리	6.46±2.90	6.15±0.92	7.72±0.90	7.94±0.65	8.09±0.50	7.53±1.35
혈액	2.72±0.78	1.77±0.40	2.30±0.43	2.56±0.36	3.13±0.55	2.59±0.62
내장총량	11.12±0.27	12.62±1.21	16.19±2.05	16.73±1.34	17.40±2.70	15.54±2.87
식도	0.05±0.00	0.06±0.02	0.09±0.02	0.10±0.01	0.09±0.02	0.09±0.02
기관	0.26±0.08	0.27±0.13	0.39±0.08	0.39±0.10	0.45±0.10	0.37±0.11
허파	0.85±0.24	0.87±0.07	0.83±0.08	0.78±0.15	0.88±0.17	0.83±0.15
염통	0.29±0.06	0.39±0.04	0.50±0.08	0.53±0.03	0.59±0.11	0.49±0.12
간	1.55±0.12	2.04±0.13	1.91±0.30	2.03±0.15	2.09±0.19	1.95±0.25
이자	0.13±0.03	0.16±0.16	0.24±0.06	0.22±0.05	0.26±0.05	0.21±0.08
지라	0.16±0.03	0.24±0.02	0.22±0.04	0.23±0.07	0.24±0.02	0.22±0.05
위	0.55±0.04	0.61±0.10	0.84±0.08	0.84±0.07	0.84±0.09	0.78±0.14
직장	0.34±0.18	0.40±0.05	0.47±0.06	0.44±0.05	0.44±0.05	0.43±0.09
소장	1.49±0.38	2.15±0.36	2.14±0.30	2.32±0.27	2.35±0.17	2.15±0.39
대장	1.55±0.23	1.27±0.03	2.46±0.44	2.40±0.56	2.78±0.36	2.26±0.65
내장지방	0.60±0.17	1.17±0.12	1.36±0.27	1.46±0.39	1.43±0.30	1.28±0.41
생식기	0.16±0.05	0.24±0.02	0.35±0.10	0.51±0.14	0.38±0.22	0.36±0.18
꼬리	0.10±0.00	0.12±0.04	0.12±0.05	0.14±0.03	0.15±0.03	0.13±0.04
방광	0.08±0.03	0.09±0.06	0.08±0.02	0.09±0.02	0.09±0.02	0.08±0.02
맹장	0.16±0.05	0.23±0.14	0.27±0.04	0.32±0.04	0.31±0.06	0.28±0.08

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 94 도체등급에 따른 돼지의 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중	112.90±3.50	112.90±6.80	108.70±15.30	136.40±26.50
온도체중	90.40±3.00	90.20±5.70	86.50±12.60	109.50±22.50
냉도체중	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
머리	6.22±0.52	6.24±0.53	6.10±0.67	7.53±1.35
혈액	2.50±0.86	2.35±0.79	2.24±0.78	2.59±0.62
내장총량	12.64±1.55	12.83±1.87	12.38±2.36	15.54±2.87
식도	0.08±0.02	0.08±0.02	0.08±0.02	0.09±0.02
기관	0.30±0.08	0.30±0.06	0.31±0.09	0.37±0.11
허파	0.86±0.20	0.86±0.22	0.86±0.22	0.83±0.15
염통	0.41±0.06	0.41±0.06	0.40±0.08	0.49±0.12
간	1.79±0.24	1.80±0.23	1.74±0.25	1.95±0.25
이자	0.22±0.06	0.20±0.06	0.19±0.07	0.21±0.08
지라	0.20±0.04	0.20±0.05	0.19±0.04	0.22±0.05
위	0.65±0.09	0.65±0.10	0.65±0.31	0.78±0.14
직장	0.36±0.09	0.36±0.09	0.34±0.11	0.43±0.09
소장	1.82±0.34	1.85±0.32	1.79±0.33	2.15±0.39
대장	1.68±0.44	1.77±1.30	1.57±0.44	2.26±0.65
내장지방	0.95±0.23	0.90±0.24	1.00±1.09	1.28±0.41
생식기	0.29±0.14	0.30±0.15	0.29±0.13	0.36±0.18
쓸개	0.03±0.04	0.03±0.02	0.03±0.02	0.02±0.00
꼬리	0.12±0.10	0.11±0.03	0.11±0.02	0.13±0.04
방광	0.08±0.03	0.09±0.09	0.09±0.10	0.08±0.02
맹장	0.23±0.05	0.22±0.06	0.21±0.06	0.28±0.08

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 95 도체등급에 따른 암퇘지의 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중	112.80±4.00	113.00±6.90	107.30±15.70	120.10±34.00
온도체중	90.40±2.80	90.20±5.90	85.60±13.10	95.00±28.80
냉도체중	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
머리	6.17±0.49	6.22±0.50	6.12±0.73	7.51±2.06
혈액	2.51±0.79	2.37±0.82	2.15±0.77	2.79±0.73
내장총량	12.35±1.69	12.86±2.01	11.81±2.24	14.73±3.44
식도	0.08±0.02	0.08±0.02	0.07±0.02	0.08±0.03
기관	0.30±0.07	0.31±0.06	0.30±0.09	0.34±0.11
허파	0.87±0.25	0.88±0.24	0.88±0.25	0.84±0.17
염통	0.41±0.07	0.42±0.06	0.40±0.07	0.42±0.14
간	1.72±0.23	1.78±0.23	1.74±0.26	1.84±0.30
이자	0.20±0.06	0.20±0.06	0.20±0.08	0.19±0.09
지라	0.20±0.04	0.21±0.06	0.19±0.04	0.20±0.04
위	0.64±0.10	0.65±0.10	0.62±0.14	0.71±0.17
직장	0.32±0.09	0.33±0.08	0.29±0.08	0.40±0.11
소장	1.74±0.29	1.80±0.32	1.76±0.34	1.87±0.55
대장	1.61±0.40	1.66±0.47	1.51±0.38	2.09±0.48
내장지방	0.90±0.22	0.86±0.23	0.86±0.28	0.95±0.42
생식기	0.35±0.17	0.37±0.17	0.32±0.15	0.36±0.27
쓸개	0.04±0.06	0.03±0.02	0.02±0.02	0.02±0.00
꼬리	0.11±0.04	0.11±0.03	0.11±0.02	0.14±0.05
방광	0.07±0.02	0.08±0.07	0.07±0.03	0.07±0.02
맹장	0.22±0.05	0.22±0.07	0.20±0.06	0.23±0.09

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 96 도체등급에 따른 거세돼지의 도축 시 발생하는 1차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중	113.01±3.21	112.78±6.69	110.35±14.78	141.79±21.92
온도체중	90.38±3.22	90.23±5.60	87.47±12.07	114.27±18.33
냉도체중	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
머리	6.26±0.55	6.26±0.56	6.08±0.60	7.53±1.09
혈액	2.48±0.91	2.34±0.77	2.34±0.77	2.52±0.59
내장총량	12.87±1.40	12.81±1.75	13.02±2.35	15.81±2.69
식도	0.08±0.02	0.08±0.02	0.08±0.03	0.09±0.02
기관	0.30±0.09	0.30±0.06	0.31±0.09	0.38±0.11
허파	0.85±0.16	0.84±0.20	0.84±0.18	0.83±0.14
염통	0.41±0.05	0.41±0.05	0.40±0.08	0.51±0.10
간	1.84±0.24	1.82±0.24	1.74±0.24	1.99±0.23
이자	0.23±0.06	0.20±0.06	0.18±0.05	0.22±0.07
지라	0.20±0.04	0.19±0.04	0.18±0.04	0.23±0.05
위	0.66±0.09	0.66±0.10	0.68±0.43	0.80±0.12
직장	0.39±0.08	0.38±0.09	0.39±0.12	0.43±0.08
소장	1.88±0.37	1.90±0.33	1.82±0.32	2.24±0.28
대장	1.73±0.47	1.87±1.77	1.65±0.49	2.32±0.70
내장지방	0.99±0.22	0.95±0.24	1.17±1.57	1.39±0.34
생식기	0.24±0.08	0.23±0.09	0.24±0.08	0.36±0.14
쓸개	0.02±0.00	0.02±0.02	0.03±0.02	0.02±0.00
꼬리	0.13±0.13	0.10±0.03	0.10±0.02	0.13±0.03
방광	0.08±0.03	0.10±0.09	0.10±0.14	0.09±0.02
맹장	0.23±0.05	0.23±0.05	0.22±0.05	0.29±0.07

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

3) 출하체중에 따른 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율

표 97 돼지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중(kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
온도체중(kg)	70.99 ±3.71	78.03 ±1.51	82.38 ±1.91	86.69 ±2.43	90.52 ±2.81	93.97 ±2.07	97.69 ±1.82	101.16 ±1.30	116.98 ±7.84	90.57 ±11.30
냉도체중(kg)	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
머리	6.31 ±1.24	5.80 ±0.37	5.68 ±0.35	5.61 ±0.43	5.49 ±0.46	5.40 ±0.43	5.47 ±0.28	5.33 ±0.37	5.30 ±0.42	5.57 ±0.58
혈액	2.51 ±0.86	2.13 ±0.75	2.16 ±0.68	2.14 ±0.75	2.29 ±0.74	2.05 ±0.74	1.83 ±0.60	1.99 ±0.57	1.69 ±0.47	2.12 ±0.73
내장총량	11.47 ±1.48	11.15 ±1.23	11.24 ±1.29	11.12 ±1.01	11.23 ±1.49	11.32 ±1.27	11.84 ±1.10	11.89 ±1.21	11.33 ±1.27	11.32 ±1.29
식도	0.06 ±0.02	0.06 ±0.02	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02	0.08 ±0.02	0.07 ±0.01	0.07 ±0.01	0.07 ±0.02
기관	0.24 ±0.08	0.31 ±0.09	0.30 ±0.08	0.27 ±0.06	0.27 ±0.07	0.28 ±0.06	0.27 ±0.05	0.27 ±0.06	0.27 ±0.06	0.27 ±0.07
허파	1.00 ±0.29	0.91 ±0.23	0.79 ±0.16	0.78 ±0.16	0.76 ±0.20	0.75 ±0.21	0.68 ±0.13	0.67 ±0.16	0.58 ±0.11	0.77 ±0.21
염통	0.40 ±0.07	0.34 ±0.04	0.37 ±0.06	0.37 ±0.06	0.36 ±0.05	0.36 ±0.04	0.36 ±0.04	0.34 ±0.04	0.37 ±0.05	0.36 ±0.05
간	1.82 ±0.17	1.63 ±0.24	1.60 ±0.25	1.58 ±0.18	1.57 ±0.21	1.59 ±0.17	1.56 ±0.17	1.54 ±0.16	1.41 ±0.16	1.59 ±0.21
이자	0.15 ±0.05	0.17 ±0.04	0.18 ±0.05	0.18 ±0.05	0.18 ±0.05	0.19 ±0.05	0.19 ±0.05	0.18 ±0.08	0.17 ±0.04	0.18 ±0.05

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
지라	0.18 ±0.04	0.17 ±0.04	0.18 ±0.05	0.18 ±0.04	0.18 ±0.03	0.18 ±0.04	0.17 ±0.02	0.17 ±0.03	0.16 ±0.03	0.18 ±0.04
위	0.58 ±0.07	0.54 ±0.07	0.55 ±0.08	0.57 ±0.07	0.61 ±0.30	0.59 ±0.07	0.58 ±0.08	0.59 ±0.07	0.59 ±0.07	0.58 ±0.15
직장	0.29 ±0.11	0.31 ±0.06	0.29 ±0.07	0.31 ±0.08	0.32 ±0.08	0.32 ±0.07	0.34 ±0.07	0.35 ±0.09	0.31 ±0.07	0.32 ±0.08
소장	1.75 ±0.28	1.70 ±0.31	1.67 ±0.31	1.63 ±0.23	1.61 ±0.28	1.63 ±0.32	1.67 ±0.25	1.54 ±0.18	1.52 ±0.20	1.63 ±0.28
대장	1.50 ±0.28	1.34 ±0.25	1.32 ±0.31	1.36 ±0.33	1.51 ±0.43	1.52 ±0.39	2.02 ±2.10	1.54 ±0.41	1.65 ±0.29	1.51 ±0.67
내장지방	0.79 ±0.23	0.73 ±0.20	0.71 ±0.20	0.78 ±0.14	0.86 ±0.21	0.84 ±0.20	0.89 ±0.20	1.56 ±2.24	0.95 ±0.21	0.85 ±0.48
생식기	0.24 ±0.09	0.24 ±0.07	0.28 ±0.16	0.27 ±0.15	0.26 ±0.12	0.27 ±0.10	0.27 ±0.14	0.25 ±0.05	0.26 ±0.10	0.26 ±0.12
쓸개	0.02 ±0.00	0.04 ±0.02	0.04 ±0.06	0.02 ±0.02	0.03 ±0.03	0.02 ±0.01	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.01 ±0.00	0.02 ±0.03
꼬리	0.12 ±0.02	0.11 ±0.03	0.10 ±0.02	0.09 ±0.02	0.10 ±0.03	0.11 ±0.11	0.09 ±0.02	0.09 ±0.02	0.08 ±0.02	0.10 ±0.05
방광	0.11 ±0.23	0.07 ±0.03	0.07 ±0.02	0.08 ±0.09	0.07 ±0.03	0.07 ±0.06	0.08 ±0.03	0.07 ±0.01	0.06 ±0.02	0.08 ±0.08
맹장	0.19 ±0.05	0.19 ±0.05	0.18 ±0.04	0.20 ±0.04	0.20 ±0.05	0.20 ±0.04	0.21 ±0.05	0.18 ±0.03	0.20 ±0.03	0.20 ±0.04

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 98 암퇘지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중(kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
온도체중(kg)	71.64 ±3.88	78.20 ±1.99	82.55 ±2.22	86.65 ±2.28	90.62 ±2.66	93.98 ±2.01	98.25 ±1.96	101.91 ±1.10	112.75 ±5.10	88.88 ±10.27
냉도체중(kg)	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
머리	6.42 ±1.43	5.69 ±0.39	5.69 ±0.35	5.53 ±0.37	5.46 ±0.37	5.39 ±0.44	5.44 ±0.29	5.56 ±0.31	5.43 ±0.23	5.62 ±0.67
혈액	2.55 ±0.89	2.30 ±1.04	2.34 ±0.63	2.13 ±0.84	2.22 ±0.66	2.11 ±0.73	1.71 ±0.66	1.68 ±0.43	1.35 ±0.51	2.14 ±0.78
내장총량	11.03 ±1.23	10.83 ±1.43	11.03 ±1.28	11.13 ±1.18	11.15 ±1.82	11.25 ±1.39	11.49 ±1.07	11.18 ±0.92	11.52 ±1.09	11.16 ±1.34
식도	0.07 ±0.02	0.06 ±0.02	0.06 ±0.01	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02	0.08 ±0.01	0.07 ±0.01	0.07 ±0.01	0.07 ±0.02
기관	0.25 ±0.08	0.31 ±0.08	0.29 ±0.05	0.28 ±0.07	0.28 ±0.07	0.28 ±0.06	0.27 ±0.04	0.26 ±0.03	0.28 ±0.04	0.28 ±0.06
허파	1.02 ±0.32	0.96 ±0.25	0.79 ±0.19	0.79 ±0.18	0.76 ±0.22	0.77 ±0.24	0.71 ±0.17	0.73 ±0.21	0.55 ±0.06	0.80 ±0.24
염통	0.40 ±0.08	0.34 ±0.05	0.37 ±0.06	0.37 ±0.07	0.35 ±0.05	0.38 ±0.04	0.35 ±0.04	0.37 ±0.03	0.37 ±0.03	0.37 ±0.06
간	1.76 ±0.13	1.58 ±0.21	1.59 ±0.22	1.55 ±0.17	1.53 ±0.20	1.57 ±0.17	1.52 ±0.17	1.64 ±0.15	1.50 ±0.17	1.58 ±0.19
이자	0.15 ±0.05	0.16 ±0.03	0.17 ±0.05	0.19 ±0.05	0.17 ±0.06	0.19 ±0.05	0.20 ±0.07	0.20 ±0.08	0.19 ±0.04	0.18 ±0.05

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
지라	0.18 ±0.03	0.16 ±0.03	0.19 ±0.06	0.18 ±0.05	0.18 ±0.04	0.18 ±0.03	0.17 ±0.03	0.19 ±0.02	0.16 ±0.02	0.18 ±0.04
위	0.58 ±0.07	0.53 ±0.06	0.55 ±0.08	0.56 ±0.09	0.57 ±0.07	0.59 ±0.08	0.57 ±0.07	0.58 ±0.09	0.62 ±0.09	0.57 ±0.08
직장	0.29 ±0.12	0.27 ±0.07	0.27 ±0.07	0.29 ±0.07	0.29 ±0.07	0.30 ±0.07	0.31 ±0.05	0.29 ±0.06	0.26 ±0.04	0.29 ±0.07
소장	1.70 ±0.27	1.57 ±0.16	1.63 ±0.30	1.59 ±0.21	1.54 ±0.29	1.57 ±0.24	1.64 ±0.31	1.53 ±0.18	1.59 ±0.20	1.60 ±0.26
대장	1.51 ±0.32	1.30 ±0.25	1.35 ±0.36	1.31 ±0.21	1.53 ±0.45	1.50 ±0.25	1.56 ±0.37	1.30 ±0.45	1.54 ±0.19	1.45 ±0.34
내장지방	0.76 ±0.21	0.64 ±0.18	0.70 ±0.18	0.73 ±0.17	0.81 ±0.22	0.80 ±0.18	0.89 ±0.13	0.86 ±0.10	0.89 ±0.17	0.78 ±0.19
생식기	0.24 ±0.08	0.27 ±0.09	0.33 ±0.17	0.34 ±0.19	0.30 ±0.15	0.33 ±0.11	0.35 ±0.15	0.28 ±0.05	0.30 ±0.11	0.31 ±0.14
쓸개	0.02 ±0.00	0.03 ±0.02	0.05 ±0.08	0.03 ±0.03	0.03 ±0.03	0.02 ±0.01	0.02 ±0.01	0.02 ±0.01	0.01 ±0.00	0.03 ±0.04
꼬리	0.12 ±0.02	0.11 ±0.02	0.10 ±0.02	0.09 ±0.02	0.11 ±0.04	0.09 ±0.02	0.10 ±0.02	0.09 ±0.02	0.08 ±0.03	0.10 ±0.03
방광	0.06 ±0.02	0.06 ±0.02	0.07 ±0.02	0.06 ±0.02	0.07 ±0.03	0.07 ±0.08	0.06 ±0.01	0.07 ±0.01	0.07 ±0.04	0.07 ±0.04
맹장	0.18 ±0.04	0.18 ±0.08	0.18 ±0.04	0.19 ±0.05	0.20 ±0.06	0.19 ±0.03	0.22 ±0.05	0.17 ±0.02	0.21 ±0.03	0.19 ±0.05

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 99 거세돼지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중(kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
온도체중(kg)	69.19 ±2.57	77.91 ±1.18	82.10 ±1.26	86.71 ±2.55	90.45 ±2.94	93.96 ±2.16	97.25 ±1.64	100.41 ±1.08	118.90 ±8.20	92.09 ±11.98
냉도체중(kg)	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
머리	6.03 ±0.41	5.87 ±0.35	5.66 ±0.35	5.66 ±0.47	5.51 ±0.51	5.40 ±0.44	5.50 ±0.29	5.11 ±0.28	5.23 ±0.47	5.53 ±0.48
혈액	2.40 ±0.79	2.01 ±0.51	1.86 ±0.67	2.14 ±0.69	2.33 ±0.79	1.99 ±0.75	1.92 ±0.55	2.30 ±0.53	1.84 ±0.37	2.10 ±0.69
내장총량	12.67 ±1.51	11.36 ±1.10	11.58 ±1.26	11.12 ±0.89	11.28 ±1.26	11.38 ±1.16	12.11 ±1.08	12.60 ±1.08	11.24 ±1.35	11.46 ±1.22
식도	0.06 ±0.01	0.06 ±0.02	0.08 ±0.03	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02	0.07 ±0.01	0.08 ±0.02	0.07 ±0.01	0.06 ±0.01	0.07 ±0.02
기관	0.24 ±0.06	0.31 ±0.10	0.32 ±0.10	0.26 ±0.06	0.26 ±0.08	0.28 ±0.06	0.26 ±0.05	0.28 ±0.08	0.26 ±0.06	0.27 ±0.07
허파	0.94 ±0.18	0.89 ±0.22	0.80 ±0.10	0.77 ±0.15	0.75 ±0.19	0.74 ±0.16	0.66 ±0.08	0.61 ±0.07	0.59 ±0.12	0.74 ±0.18
염통	0.40 ±0.05	0.33 ±0.03	0.37 ±0.05	0.37 ±0.05	0.36 ±0.05	0.35 ±0.03	0.36 ±0.03	0.31 ±0.04	0.37 ±0.06	0.36 ±0.05
간	1.98 ±0.17	1.66 ±0.25	1.61 ±0.31	1.61 ±0.18	1.60 ±0.21	1.62 ±0.17	1.59 ±0.16	1.45 ±0.09	1.36 ±0.14	1.59 ±0.22
이자	0.13 ±0.06	0.17 ±0.05	0.19 ±0.05	0.18 ±0.06	0.19 ±0.05	0.19 ±0.06	0.19 ±0.04	0.15 ±0.06	0.16 ±0.03	0.18 ±0.05

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
지라	0.19 ±0.04	0.18 ±0.05	0.17 ±0.04	0.17 ±0.04	0.17 ±0.03	0.17 ±0.04	0.16 ±0.02	0.14 ±0.03	0.16 ±0.04	0.17 ±0.04
위	0.58 ±0.08	0.55 ±0.08	0.55 ±0.10	0.57 ±0.06	0.63 ±0.39	0.58 ±0.07	0.59 ±0.08	0.59 ±0.05	0.57 ±0.05	0.59 ±0.20
직장	0.30 ±0.08	0.33 ±0.04	0.34 ±0.06	0.33 ±0.08	0.35 ±0.08	0.35 ±0.06	0.36 ±0.07	0.42 ±0.06	0.33 ±0.06	0.34 ±0.07
소장	1.88 ±0.28	1.78 ±0.36	1.72 ±0.34	1.66 ±0.24	1.67 ±0.27	1.68 ±0.38	1.68 ±0.20	1.55 ±0.18	1.49 ±0.20	1.67 ±0.29
대장	1.49 ±0.16	1.37 ±0.26	1.26 ±0.21	1.40 ±0.39	1.50 ±0.41	1.55 ±0.50	2.39 ±2.78	1.78 ±0.15	1.70 ±0.31	1.56 ±0.86
내장지방	0.86 ±0.28	0.79 ±0.19	0.74 ±0.24	0.81 ±0.10	0.89 ±0.20	0.88 ±0.21	0.88 ±0.24	2.26 ±3.11	0.97 ±0.22	0.91 ±0.63
생식기	0.24 ±0.10	0.22 ±0.06	0.20 ±0.07	0.23 ±0.09	0.22 ±0.08	0.20 ±0.05	0.20 ±0.09	0.21 ±0.03	0.24 ±0.09	0.22 ±0.08
쓸개	0.02 ±0.00	0.04 ±0.02	0.03 ±0.02	0.02 ±0.01	0.02 ±0.02	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.01 ±0.00	0.02 ±0.02
꼬리	0.11 ±0.02	0.11 ±0.03	0.09 ±0.02	0.09 ±0.03	0.10 ±0.03	0.12 ±0.15	0.09 ±0.02	0.09 ±0.02	0.09 ±0.02	0.10 ±0.07
방광	0.22 ±0.41	0.08 ±0.03	0.07 ±0.02	0.09 ±0.11	0.08 ±0.03	0.08 ±0.03	0.09 ±0.03	0.07 ±0.02	0.06 ±0.01	0.08 ±0.10
맹장	0.20 ±0.05	0.19 ±0.03	0.18 ±0.03	0.20 ±0.04	0.20 ±0.05	0.22 ±0.05	0.21 ±0.05	0.19 ±0.03	0.20 ±0.03	0.20 ±0.04

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

4) 도체등급에 따른 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율

표 100 1⁺등급 돼지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중(kg)	108.53±1.56	112.81±1.43	117.48±1.32	112.91±3.55
온도체중(kg)	87.50±2.00	90.40±2.40	93.20±2.10	90.40±3.00
냉도체중(kg)	85.42±1.92	87.72±2.22	90.70±1.42	87.90±2.74
머리	5.67±0.46	5.48±0.49	5.42±0.44	5.51±0.48
혈액	1.87±0.59	2.36±0.73	2.26±0.80	2.21±0.74
내장총량	10.77±0.86	11.10±1.15	11.73±1.36	11.18±1.19
식도	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02
기관	0.27±0.05	0.26±0.08	0.29±0.07	0.27±0.07
허파	0.76±0.16	0.74±0.18	0.79±0.18	0.76±0.17
염통	0.36±0.05	0.35±0.05	0.38±0.04	0.36±0.05
간	1.56±0.19	1.56±0.21	1.63±0.18	1.58±0.20
이자	0.19±0.05	0.18±0.06	0.20±0.05	0.19±0.05
지라	0.17±0.04	0.17±0.03	0.19±0.04	0.18±0.03
위	0.54±0.06	0.58±0.08	0.59±0.08	0.57±0.08
직장	0.29±0.07	0.33±0.09	0.33±0.07	0.32±0.08
소장	1.63±0.19	1.61±0.28	1.61±0.40	1.61±0.29
대장	1.35±0.35	1.53±0.41	1.53±0.30	1.48±0.38
내장지방	0.79±0.12	0.89±0.20	0.80±0.22	0.84±0.20
생식기	0.24±0.07	0.26±0.13	0.28±0.13	0.26±0.12
쓸개	0.03±0.07	0.03±0.02	0.02±0.02	0.03±0.04
꼬리	0.10±0.02	0.10±0.03	0.13±0.17	0.11±0.09
방광	0.07±0.03	0.07±0.02	0.06±0.02	0.07±0.02
맹장	0.21±0.04	0.20±0.05	0.21±0.04	0.20±0.05

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 101 1등급 돼지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중(kg)	103.45±1.39	107.73±1.59	113.35±1.44	117.96±1.47	122.64±1.53	112.91±6.76
온도체중(kg)	83.00±1.20	85.70±2.60	90.80±4.20	94.40±1.90	97.60±1.80	90.20±5.70
냉도체중(kg)	81.07±1.12	83.28±2.03	88.57±4.14	92.15±1.75	95.35±1.81	87.99±5.64
머리	5.61±0.31	5.61±0.41	5.51±0.40	5.41±0.45	5.55±0.26	5.53±0.39
혈액	2.05±0.65	2.41±0.78	2.17±0.70	1.88±0.68	1.93±0.57	2.09±0.71
내장총량	10.82±1.15	11.38±1.14	11.85±2.41	11.15±1.16	11.89±1.19	11.35±1.41
식도	0.06±0.01	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02
기관	0.28±0.05	0.28±0.07	0.25±0.04	0.27±0.05	0.27±0.05	0.27±0.06
허파	0.75±0.15	0.82±0.17	0.82±0.29	0.73±0.22	0.68±0.12	0.76±0.20
염통	0.37±0.06	0.38±0.06	0.36±0.04	0.36±0.04	0.36±0.04	0.37±0.05
간	1.60±0.24	1.59±0.18	1.63±0.20	1.57±0.17	1.62±0.15	1.60±0.19
이자	0.18±0.04	0.18±0.06	0.17±0.04	0.18±0.06	0.19±0.06	0.18±0.05
지라	0.19±0.06	0.18±0.05	0.18±0.05	0.17±0.04	0.17±0.02	0.18±0.05
위	0.54±0.08	0.59±0.08	0.57±0.07	0.58±0.07	0.61±0.08	0.58±0.08
직장	0.29±0.06	0.33±0.09	0.33±0.06	0.31±0.06	0.34±0.07	0.32±0.07
소장	1.60±0.30	1.65±0.26	1.61±0.31	1.66±0.27	1.64±0.24	1.64±0.27
대장	1.32±0.33	1.35±0.32	1.50±0.52	1.52±0.49	2.32±2.53	1.55±1.07
내장지방	0.70±0.19	0.76±0.15	0.83±0.24	0.85±0.16	0.85±0.23	0.80±0.19
생식기	0.25±0.15	0.30±0.19	0.25±0.10	0.26±0.09	0.23±0.10	0.27±0.13
쓸개	0.03±0.02	0.03±0.02	0.03±0.04	0.02±0.00	0.02±0.01	0.02±0.02
꼬리	0.10±0.02	0.09±0.02	0.10±0.03	0.10±0.03	0.10±0.02	0.09±0.02
방광	0.07±0.02	0.10±0.12	0.09±0.04	0.08±0.08	0.07±0.02	0.08±0.08
맹장	0.17±0.04	0.19±0.04	0.20±0.07	0.20±0.04	0.21±0.05	0.20±0.05

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 102 2등급 돼지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중(kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
온도체중(kg)	71.90 ±2.80	78.00 ±1.50	81.50 ±2.10	86.90 ±1.20	91.30 ±1.90	95.50 ±1.50	98.10 ±2.10	101.30 ±1.30	108.50 ±2.00	86.50 ±12.60
냉도체중(kg)	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
머리	6.11 ±0.32	5.79 ±0.38	5.76 ±0.38	5.29 ±0.30	5.46 ±0.30	5.27 ±0.35	5.22 ±0.18	5.36 ±0.37	5.33 ±0.32	5.65 ±0.46
혈액	2.40 ±0.80	2.13 ±0.77	2.29 ±0.76	2.01 ±0.72	1.92 ±0.86	2.13 ±0.65	1.84 ±0.74	1.91 ±0.51	1.53 ±0.67	2.09 ±0.76
내장총량	11.20 ±1.40	11.13 ±1.26	11.85 ±1.18	10.88 ±0.65	10.62 ±0.49	10.49 ±0.74	11.67 ±0.95	11.96 ±1.23	11.63 ±1.23	11.37 ±1.23
식도	0.06 ±0.02	0.06 ±0.02	0.08 ±0.03	0.07 ±0.02	0.08 ±0.01	0.06 ±0.01	0.08 ±0.01	0.07 ±0.01	0.07 ±0.02	0.07 ±0.02
기관	0.23 ±0.07	0.32 ±0.09	0.33 ±0.09	0.28 ±0.09	0.34 ±0.08	0.28 ±0.06	0.25 ±0.04	0.26 ±0.06	0.27 ±0.06	0.28 ±0.08
허파	0.99 ±0.30	0.91 ±0.23	0.83 ±0.16	0.66 ±0.07	0.71 ±0.15	0.70 ±0.25	0.66 ±0.16	0.68 ±0.16	0.63 ±0.13	0.81 ±0.25
염통	0.41 ±0.07	0.34 ±0.04	0.37 ±0.05	0.35 ±0.04	0.36 ±0.09	0.35 ±0.01	0.35 ±0.03	0.34 ±0.04	0.39 ±0.05	0.37 ±0.06
간	1.81 ±0.18	1.61 ±0.23	1.60 ±0.25	1.56 ±0.08	1.51 ±0.17	1.55 ±0.13	1.42 ±0.10	1.55 ±0.16	1.53 ±0.14	1.62 ±0.22
이자	0.14 ±0.05	0.17 ±0.03	0.18 ±0.05	0.15 ±0.04	0.20 ±0.07	0.21 ±0.03	0.20 ±0.04	0.17 ±0.07	0.19 ±0.04	0.17 ±0.05

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
지라	0.18 ±0.04	0.16 ±0.04	0.17 ±0.04	0.16 ±0.03	0.18 ±0.03	0.19 ±0.02	0.16 ±0.03	0.17 ±0.04	0.17 ±0.03	0.17 ±0.03
위	0.57 ±0.07	0.54 ±0.07	0.58 ±0.08	0.54 ±0.08	0.93 ±0.99	0.60 ±0.04	0.54 ±0.06	0.58 ±0.07	0.63 ±0.08	0.59 ±0.26
직장	0.27 ±0.07	0.30 ±0.06	0.30 ±0.09	0.31 ±0.06	0.30 ±0.05	0.36 ±0.09	0.35 ±0.07	0.35 ±0.09	0.32 ±0.10	0.31 ±0.08
소장	1.75 ±0.26	1.69 ±0.32	1.71 ±0.27	1.48 ±0.23	1.68 ±0.23	1.50 ±0.21	1.70 ±0.30	1.55 ±0.18	1.54 ±0.27	1.66 ±0.27
대장	1.45 ±0.25	1.34 ±0.26	1.34 ±0.31	1.50 ±0.28	1.38 ±0.25	1.51 ±0.19	1.51 ±0.32	1.51 ±0.41	1.58 ±0.29	1.44 ±0.29
내장지방	0.80 ±0.23	0.71 ±0.18	0.70 ±0.19	0.77 ±0.12	0.75 ±0.18	1.03 ±0.23	1.00 ±0.10	1.58 ±2.32	0.94 ±0.22	0.90 ±0.83
생식기	0.24 ±0.09	0.24 ±0.07	0.33 ±0.17	0.27 ±0.05	0.24 ±0.08	0.22 ±0.05	0.33 ±0.19	0.25 ±0.05	0.23 ±0.06	0.26 ±0.11
쓸개	0.02 ±0.00	0.04 ±0.02	0.03 ±0.03	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.02 ±0.00	0.01 ±0.00	0.02 ±0.02
꼬리	0.12 ±0.02	0.11 ±0.03	0.10 ±0.02	0.10 ±0.05	0.09 ±0.03	0.09 ±0.02	0.09 ±0.02	0.09 ±0.02	0.07 ±0.01	0.10 ±0.02
방광	0.11 ±0.25	0.07 ±0.03	0.06 ±0.02	0.07 ±0.02	0.08 ±0.03	0.06 ±0.01	0.08 ±0.04	0.06 ±0.01	0.08 ±0.03	0.08 ±0.12

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 103 등외등급 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중 (kg)	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
온도체중 (kg)	64.78 ±2.79	85.37 ±10.37	115.88 ±1.40	119.76 ±1.69	128.01 ±4.61	109.45 ±22.47
냉도체중 (kg)	63.30 ±2.66	83.40 ±9.91	113.35 ±1.47	117.35 ±1.85	125.19 ±4.63	107.09 ±22.03
머리	7.66 ±3.36	5.72 ±0.37	5.38 ±0.61	5.36 ±0.43	5.09 ±0.37	5.66 ±1.46
혈액	3.24 ±0.94	1.68 ±0.53	1.60 ±0.29	1.73 ±0.24	1.97 ±0.35	1.97 ±0.69
내장총량	13.22 ±0.28	11.78 ±0.59	11.29 ±1.40	11.29 ±0.88	10.94 ±1.69	11.53 ±1.34
식도	0.06 ±0.00	0.06 ±0.01	0.07 ±0.01	0.07 ±0.01	0.06 ±0.01	0.06 ±0.01
기관	0.31 ±0.09	0.25 ±0.09	0.27 ±0.06	0.26 ±0.06	0.28 ±0.06	0.27 ±0.07
허파	1.01 ±0.28	0.82 ±0.14	0.58 ±0.06	0.52 ±0.10	0.55 ±0.11	0.64 ±0.22
염통	0.34 ±0.07	0.36 ±0.03	0.35 ±0.05	0.36 ±0.02	0.37 ±0.06	0.36 ±0.05
간	1.84 ±0.11	1.91 ±0.21	1.33 ±0.21	1.37 ±0.10	1.31 ±0.10	1.47 ±0.27
이자	0.15 ±0.04	0.14 ±0.12	0.17 ±0.04	0.15 ±0.03	0.16 ±0.03	0.15 ±0.05
지라	0.19 ±0.04	0.23 ±0.04	0.15 ±0.03	0.16 ±0.05	0.15 ±0.01	0.17 ±0.04
위	0.65 ±0.06	0.56 ±0.03	0.59 ±0.05	0.57 ±0.05	0.53 ±0.05	0.57 ±0.06
직장	0.41 ±0.23	0.37 ±0.02	0.33 ±0.04	0.30 ±0.04	0.28 ±0.03	0.32 ±0.09
소장	1.76 ±0.43	2.02 ±0.43	1.49 ±0.20	1.56 ±0.19	1.48 ±0.07	1.60 ±0.29
대장	1.84 ±0.25	1.19 ±0.10	1.72 ±0.29	1.62 ±0.37	1.74 ±0.19	1.66 ±0.32
내장지방	0.71 ±0.20	1.10 ±0.19	0.95 ±0.18	0.99 ±0.27	0.90 ±0.18	0.93 ±0.23
생식기	0.19 ±0.06	0.23 ±0.04	0.24 ±0.07	0.34 ±0.09	0.24 ±0.15	0.26 ±0.11
꼬리	0.12 ±0.00	0.11 ±0.04	0.08 ±0.04	0.09 ±0.02	0.09 ±0.02	0.09 ±0.03
방광	0.09 ±0.03	0.08 ±0.05	0.06 ±0.01	0.06 ±0.01	0.05 ±0.01	0.06 ±0.02
맹장	0.19 ±0.05	0.21 ±0.10	0.19 ±0.03	0.22 ±0.02	0.20 ±0.03	0.20 ±0.04

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 104 도체등급에 따른 돼지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1⁺	1	2	3
조사두수	115	124	113	28
절식체중(kg)	98.90±12.90	100.20±14.10	97.20±17.80	113.90±22.60
온도체중(kg)	90.40±3.00	90.20±5.70	86.50±12.60	109.50±22.50
냉도체중(kg)	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
머리	5.51±0.48	5.53±0.39	5.65±0.46	5.66±1.46
혈액	2.21±0.74	2.09±0.71	2.09±0.76	1.97±0.69
내장총량	11.18±1.19	11.35±1.41	11.37±1.23	11.53±1.34
식도	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02	0.06±0.01
기관	0.27±0.07	0.27±0.06	0.28±0.08	0.27±0.07
허파	0.76±0.17	0.76±0.20	0.81±0.25	0.64±0.22
염통	0.36±0.05	0.37±0.05	0.37±0.06	0.36±0.05
간	1.58±0.20	1.60±0.19	1.62±0.22	1.47±0.27
이자	0.19±0.05	0.18±0.05	0.17±0.05	0.15±0.05
지라	0.18±0.03	0.18±0.05	0.17±0.03	0.17±0.04
위	0.57±0.08	0.58±0.08	0.59±0.26	0.57±0.06
직장	0.32±0.08	0.32±0.07	0.31±0.08	0.32±0.09
소장	1.61±0.29	1.64±0.27	1.66±0.27	1.60±0.29
대장	1.48±0.38	1.55±1.07	1.44±0.29	1.66±0.32
내장지방	0.84±0.20	0.80±0.19	0.90±0.83	0.93±0.23
생식기	0.26±0.12	0.27±0.13	0.26±0.11	0.26±0.11
쓸개	0.03±0.04	0.02±0.02	0.02±0.02	0.01±0.00
꼬리	0.11±0.09	0.09±0.02	0.10±0.02	0.09±0.03
방광	0.07±0.02	0.08±0.08	0.08±0.12	0.06±0.02
맹장	0.20±0.05	0.20±0.05	0.19±0.04	0.20±0.04

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 105 도체등급에 따른 암퇘지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	3
조사두수	51	61	61	7
절식체중(kg)	112.80±4.00	113.00±6.90	107.30±15.70	120.10±34.00
온도체중(kg)	90.40±2.80	90.20±5.90	85.60±13.10	95.00±28.80
냉도체중(kg)	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
머리	5.48±0.42	5.50±0.36	5.74±0.43	6.60±2.71
혈액	2.22±0.66	2.11±0.74	2.07±0.85	2.57±1.15
내장총량	10.92±1.25	11.37±1.59	11.01±1.06	12.46±1.06
식도	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02	0.06±0.01
기관	0.27±0.06	0.28±0.05	0.28±0.07	0.28±0.07
허파	0.77±0.21	0.78±0.21	0.84±0.28	0.77±0.34
염통	0.36±0.05	0.37±0.06	0.37±0.06	0.34±0.04
간	1.52±0.18	1.58±0.19	1.63±0.18	1.59±0.27
이자	0.18±0.05	0.18±0.05	0.18±0.06	0.15±0.05
지라	0.18±0.04	0.19±0.05	0.18±0.03	0.17±0.04
위	0.56±0.08	0.57±0.08	0.58±0.08	0.60±0.06
직장	0.28±0.08	0.30±0.06	0.27±0.06	0.36±0.17
소장	1.55±0.25	1.59±0.27	1.65±0.24	1.57±0.28
대장	1.42±0.33	1.47±0.39	1.41±0.28	1.77±0.22
내장지방	0.80±0.19	0.76±0.19	0.79±0.20	0.77±0.21
생식기	0.31±0.14	0.32±0.15	0.30±0.13	0.28±0.16
쓸개	0.04±0.06	0.03±0.02	0.02±0.02	0.01±0.00
꼬리	0.10±0.03	0.10±0.02	0.10±0.02	0.10±0.04
방광	0.06±0.02	0.07±0.06	0.06±0.02	0.06±0.03
맹장	0.20±0.05	0.19±0.05	0.19±0.04	0.19±0.04

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

표 106 도체등급에 따른 거세돼지 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

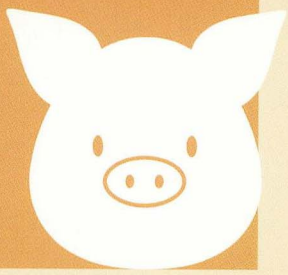
구분	등급			
	1+	1	2	3
조사두수	64	63	52	21
절식체중(kg)	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
온도체중(kg)	90.38±3.22	90.23±5.60	87.47±12.07	114.27±18.33
냉도체중(kg)	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
머리	5.54±0.51	5.55±0.42	5.55±0.48	5.35±0.51
혈액	2.20±0.80	2.08±0.69	2.12±0.65	1.77±0.28
내장총량	11.38±1.11	11.34±1.23	11.79±1.29	11.22±1.29
식도	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02	0.06±0.01
기관	0.27±0.08	0.26±0.06	0.29±0.09	0.27±0.07
허파	0.75±0.14	0.75±0.18	0.78±0.20	0.60±0.14
염통	0.36±0.04	0.36±0.04	0.36±0.05	0.36±0.05
간	1.62±0.20	1.61±0.19	1.60±0.25	1.43±0.26
이자	0.20±0.05	0.18±0.05	0.17±0.05	0.16±0.05
지라	0.17±0.03	0.17±0.04	0.17±0.04	0.17±0.04
위	0.58±0.07	0.58±0.08	0.61±0.37	0.57±0.06
직장	0.35±0.07	0.34±0.08	0.35±0.08	0.31±0.05
소장	1.67±0.32	1.68±0.26	1.66±0.31	1.62±0.30
대장	1.53±0.41	1.64±1.45	1.48±0.30	1.62±0.34
내장지방	0.87±0.19	0.83±0.19	1.03±1.19	0.98±0.21
생식기	0.22±0.07	0.21±0.08	0.22±0.07	0.25±0.09
쓸개	0.02±0.00	0.02±0.02	0.02±0.02	0.01±0.00
꼬리	0.11±0.12	0.09±0.02	0.10±0.02	0.09±0.03
방광	0.07±0.03	0.09±0.09	0.10±0.16	0.07±0.02
맹장	0.20±0.05	0.20±0.04	0.20±0.04	0.21±0.04

*평균±표준편차

*내장총량 : 위내용물 포함

여 백

2차 부산물 생산



1) 출하체중에 따른 2차 부산물 생산량

표 107 출하체중에 따른 돼지 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
온도체중	70.99 ±3.71	78.03 ±1.51	82.38 ±1.91	86.69 ±2.43	90.52 ±2.81	93.97 ±2.07	97.69 ±1.82	101.16 ±1.30	116.98 ±7.84	90.57 ±11.30
냉도체중	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래 정육중 (소분할)	45.31 ±3.05	48.83 ±2.10	52.15 ±2.54	54.35 ±2.75	56.15 ±2.56	58.39 ±2.89	60.17 ±2.77	62.07 ±2.51	71.91 ±4.36	56.42 ±6.85
신장	0.32 ±0.04	0.32 ±0.05	0.33 ±0.07	0.36 ±0.05	0.36 ±0.05	0.39 ±0.05	0.42 ±0.07	0.41 ±0.06	0.47 ±0.09	0.37 ±0.07
신지방	0.84 ±0.29	1.04 ±0.31	1.08 ±0.38	1.21 ±0.33	1.36 ±0.37	1.46 ±0.46	1.56 ±0.42	1.79 ±0.49	2.49 ±0.77	1.39 ±0.58
족(단족)	2.15 ±0.14	2.27 ±0.20	2.28 ±0.19	2.31 ±0.21	2.34 ±0.20	2.33 ±0.23	2.40 ±0.29	2.38 ±0.24	2.67 ±0.25	2.34 ±0.24
체지방 (소분할)	9.72 ±1.58	10.80 ±1.89	11.73 ±2.20	12.99 ±2.19	13.66 ±2.18	14.63 ±3.02	15.31 ±2.81	16.78 ±2.24	19.40 ±4.02	13.77 ±3.48
뼈	8.01 ±0.57	8.54 ±0.74	8.90 ±0.79	9.01 ±0.65	9.30 ±0.67	9.69 ±0.72	10.01 ±0.86	10.05 ±0.63	11.06 ±1.08	9.37 ±1.04
가죽	5.37 ±0.44	5.65 ±0.62	5.70 ±0.69	5.90 ±0.69	6.07 ±0.66	6.19 ±0.53	6.44 ±0.72	6.21 ±1.07	7.45 ±1.23	6.09 ±0.86

*평균±표준편차

*냉도체중은 족포함 중량임

*거래정육중: 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위 정형 후 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 108 출하체중에 따른 암퇘지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
온도체중	71.64 ±3.88	78.20 ±1.99	82.55 ±2.22	86.65 ±2.28	90.62 ±2.66	93.98 ±2.01	98.25 ±1.96	101.91 ±1.10	112.75 ±5.10	88.88 ±10.27
냉도체중	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래 정육중 (소분할)	46.02 ±2.84	49.31 ±2.47	52.47 ±2.95	55.76 ±2.25	56.96 ±2.76	59.03 ±2.78	61.76 ±2.23	63.72 ±2.16	71.34 ±3.73	56.27 ±6.55
신장	0.30 ±0.04	0.34 ±0.05	0.33 ±0.06	0.35 ±0.04	0.36 ±0.05	0.39 ±0.05	0.44 ±0.08	0.43 ±0.07	0.50 ±0.13	0.37 ±0.08
신지방	0.81 ±0.31	1.03 ±0.34	1.06 ±0.38	1.09 ±0.27	1.26 ±0.35	1.44 ±0.46	1.51 ±0.40	1.57 ±0.56	2.11 ±0.53	1.25 ±0.49
족(단족)	2.17 ±0.14	2.29 ±0.22	2.25 ±0.19	2.29 ±0.20	2.29 ±0.23	2.30 ±0.21	2.38 ±0.26	2.50 ±0.27	2.56 ±0.22	2.30 ±0.22
체지방 (소분할)	9.98 ±1.63	11.08 ±2.27	12.14 ±2.29	13.04 ±2.16	13.88 ±2.18	14.61 ±2.88	14.68 ±3.04	16.17 ±3.14	17.05 ±1.08	13.37 ±2.96
뼈	8.12 ±0.62	8.92 ±0.67	8.92 ±0.87	9.06 ±0.54	9.25 ±0.66	9.69 ±0.70	10.04 ±0.91	10.16 ±0.69	9.99 ±0.68	9.24 ±0.89
가죽	5.46 ±0.47	5.64 ±0.78	5.73 ±0.71	6.02 ±0.66	6.04 ±0.70	6.18 ±0.53	6.44 ±0.63	6.57 ±0.70	6.13 ±1.37	5.98 ±0.74

*평균±표준편차

*냉도체중은 족포함 중량임

*거래정육중: 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위 정형 후 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 109 출하체중에 따른 거세돼지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
온도체중	69.19 ±2.57	77.91 ±1.18	82.10 ±1.26	86.71 ±2.55	90.45 ±2.94	93.96 ±2.16	97.25 ±1.64	100.41 ±1.08	118.90 ±8.20	92.09 ±11.98
냉도체중	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래 정육중 (소분할)	43.33 ±2.87	48.50 ±1.86	51.63 ±1.62	53.38 ±2.67	55.58 ±2.27	57.74 ±2.88	58.90 ±2.54	60.42 ±1.61	72.17 ±4.68	56.56 ±7.12
신장	0.35 ±0.04	0.31 ±0.05	0.33 ±0.07	0.36 ±0.05	0.36 ±0.05	0.39 ±0.05	0.40 ±0.05	0.39 ±0.04	0.46 ±0.07	0.38 ±0.06
신지방	0.92 ±0.24	1.05 ±0.30	1.13 ±0.37	1.29 ±0.34	1.42 ±0.37	1.49 ±0.45	1.61 ±0.45	2.01 ±0.28	2.67 ±0.80	1.51 ±0.63
족(단족)	2.10 ±0.13	2.25 ±0.19	2.33 ±0.19	2.33 ±0.22	2.37 ±0.17	2.36 ±0.25	2.41 ±0.33	2.26 ±0.15	2.72 ±0.25	2.38 ±0.26
체지방 (소분할)	9.01 ±1.29	10.61 ±1.67	11.05 ±1.92	12.95 ±2.25	13.51 ±2.19	14.66 ±3.21	15.82 ±2.62	17.39 ±0.40	20.47 ±4.42	14.13 ±3.86
뼈	7.71 ±0.22	8.29 ±0.69	8.87 ±0.68	8.98 ±0.72	9.34 ±0.68	9.70 ±0.76	9.98 ±0.86	9.93 ±0.60	11.55 ±0.85	9.48 ±1.14
가죽	5.13 ±0.16	5.66 ±0.53	5.63 ±0.68	5.83 ±0.70	6.10 ±0.64	6.20 ±0.53	6.44 ±0.81	5.85 ±1.30	8.05 ±0.46	6.19 ±0.95

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

2) 도체등급에 따른 2차 부산물 생산량

표 110 1⁺등급 돼지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간 (kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중	108.53 ±1.56	112.81 ±1.43	117.48 ±1.32	112.91 ±3.55
온도체중	87.52 ±1.98	90.41 ±2.43	93.16 ±2.13	90.37 ±3.02
냉도체중	85.42 ±1.92	87.72 ±2.22	90.70 ±1.42	87.90 ±2.74
거래정육중 (소분할)	54.97 ±2.77	56.04 ±2.44	58.36 ±2.34	56.37 ±2.79
신장	0.35 ±0.05	0.36 ±0.05	0.39 ±0.05	0.37 ±0.05
신지방	1.27 ±0.27	1.36 ±0.34	1.30 ±0.32	1.32 ±0.32
족(단족)	2.31 ±0.21	2.34 ±0.17	2.36 ±0.21	2.33 ±0.19
체지방 (소분할)	12.43 ±1.69	13.29 ±1.90	13.15 ±2.17	13.03 ±1.94
뼈	9.02 ±0.67	9.27 ±0.67	9.90 ±0.44	9.37 ±0.70
가죽	5.95 ±0.71	6.15 ±0.66	6.29 ±0.64	6.14 ±0.67

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 111 1등급 돼지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간 (kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	16	37	18	124
절식체중	103.45 ±1.39	107.73 ±1.59	113.35 ±1.44	117.96 ±1.47	122.64 ±1.53	112.91 ±6.76
온도체중	83.05 ±1.21	85.75 ±2.64	90.79 ±4.16	94.38 ±1.89	97.59 ±1.76	90.21 ±5.72
냉도체중	81.07 ±1.08	83.28 ±1.62	88.75 ±3.15	92.16 ±1.18	95.35 ±1.64	87.99 ±1.76
거래정육중 (소분할)	53.01 ±2.59	53.51 ±2.59	56.53 ±3.04	58.44 ±3.16	60.24 ±2.20	56.25 ±3.87
신장	0.33 ±0.00	0.36 ±0.00	0.37 ±0.00	0.39 ±0.00	0.43 ±0.00	0.37 ±0.00
신지방	1.11 ±0.38	1.16 ±0.34	1.28 ±0.39	1.52 ±0.40	1.48 ±0.36	1.32 ±0.41
족(단족)	2.31 ±0.18	2.31 ±0.20	2.37 ±0.26	2.31 ±0.24	2.45 ±0.31	2.34 ±0.24
체지방 (소분할)	10.70 ±2.30	12.22 ±2.52	12.44 ±1.91	14.56 ±2.82	14.70 ±2.36	13.03 ±2.86
뼈	8.87 ±0.70	8.90 ±0.55	9.77 ±0.84	9.61 ±0.72	10.35 ±0.71	9.43 ±0.86
가죽	5.78 ±0.59	5.76 ±0.60	6.35 ±0.50	6.40 ±0.58	6.50 ±0.60	6.14 ±0.66

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 112 2등급 돼지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
온도체중	71.94 ±2.81	77.99 ±1.55	81.46 ±2.10	86.93 ±1.21	91.33 ±1.95	95.52 ±1.53	98.13 ±2.09	101.29 ±1.26	108.52 ±2.04	86.48 ±12.62
냉도체중	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육중(소분할)	45.81 ±2.82	48.84 ±2.16	51.08 ±2.13	55.76 ±2.52	56.58 ±2.66	58.01 ±4.20	59.54 ±3.57	62.27 ±2.50	68.33 ±2.54	54.00 ±7.75
신장	0.32 ±0.04	0.32 ±0.05	0.33 ±0.06	0.36 ±0.06	0.35 ±0.06	0.43 ±0.06	0.41 ±0.05	0.41 ±0.06	0.48 ±0.13	0.36 ±0.08
신지방	0.89 ±0.28	1.06 ±0.31	1.05 ±0.41	1.16 ±0.53	1.55 ±0.52	1.90 ±0.92	1.80 ±0.50	1.77 ±0.50	1.96 ±0.48	1.32 ±0.60
족(단족)	2.17 ±0.13	2.25 ±0.19	2.24 ±0.21	2.40 ±0.22	2.27 ±0.25	2.32 ±0.28	2.29 ±0.26	2.39 ±0.25	2.52 ±0.19	2.29 ±0.23
체지방(소분할)	8.78 ±1.26	10.46 ±1.47	10.71 ±2.08	11.11 ±2.40	13.94 ±4.50	16.17 ±5.86	16.55 ±2.92	16.34 ±1.89	16.07 ±2.35	12.36 ±3.90
뼈	7.86 ±0.45	8.30 ±0.62	8.67 ±0.75	9.42 ±1.46	9.12 ±0.92	9.59 ±1.10	9.53 ±0.47	10.10 ±0.52	10.78 ±0.43	8.96 ±1.15
가죽	5.25 ±0.39	5.60 ±0.51	5.62 ±0.63	5.79 ±0.87	5.99 ±0.41	6.13 ±0.27	6.59 ±0.78	6.28 ±1.08	7.27 ±0.59	5.90 ±0.86

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 113 등외등급 돼지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
온도체중	64.78 ±2.79	85.37 ±10.37	115.88 ±1.40	119.76 ±1.69	128.01 ±4.61	109.45 ±22.47
냉도체중	63.30 ±2.66	83.40 ±9.91	113.35 ±1.47	117.35 ±1.85	125.19 ±4.63	107.09 ±22.03
거래정육중 (소분할)	42.04 ±2.64	54.52 ±8.16	70.68 ±2.58	73.39 ±3.58	76.92 ±3.16	67.19 ±12.75
신장	0.32 ±0.03	0.36 ±0.05	0.45 ±0.08	0.45 ±0.04	0.50 ±0.09	0.43 ±0.09
신지방	0.54 ±0.21	1.04 ±0.35	2.54 ±0.35	2.68 ±0.72	3.07 ±0.99	2.27 ±1.11
족(단족)	2.11 ±0.23	2.27 ±0.06	2.63 ±0.26	2.83 ±0.28	2.76 ±0.14	2.60 ±0.35
체지방 (소분할)	6.55 ±2.19	10.41 ±1.37	20.00 ±4.16	20.26 ±2.92	22.95 ±4.51	17.86 ±6.72
뼈	7.11 ±0.20	9.00 ±0.47	11.00 ±0.48	11.80 ±0.75	12.33 ±0.72	10.79 ±1.90
가죽	4.91 ±0.22	6.32 ±0.51	7.82 ±0.27	7.99 ±0.28	8.45 ±0.41	7.45 ±1.25

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 114 도체등급에 따른 돼지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중	112.91 ±3.55	112.91 ±6.76	108.71 ±15.32	136.38 ±26.52
온도체중	90.37 ±3.02	90.21 ±5.72	86.48 ±12.62	109.45 ±22.47
냉도체중	87.90 ±2.74	87.99 ±5.64	84.40 ±12.36	107.09 ±22.03
거래정육중 (소분할)	56.80 ±4.13	55.40 ±7.02	54.20 ±4.88	68.39 ±9.36
신장	0.37 ±0.05	0.37 ±0.06	0.36 ±0.08	0.43 ±0.09
신지방	1.32 ±0.32	1.32 ±0.41	1.32 ±0.60	2.27 ±1.11
족(단족)	2.33 ±0.19	2.34 ±0.24	2.29 ±0.23	2.60 ±0.35
체지방 (소분할)	13.03 ±1.94	13.03 ±2.86	12.36 ±3.90	17.86 ±6.72
뼈	9.37 ±0.70	9.43 ±0.86	8.96 ±1.15	10.79 ±1.90
가죽	6.14 ±0.67	6.14 ±0.66	5.90 ±0.86	7.45 ±1.25

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 115 도체등급에 따른 암퇘지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중	112.79 ±3.96	113.05 ±6.89	107.32 ±15.75	120.14 ±33.97
온도체중	90.35 ±2.79	90.18 ±5.89	85.64 ±13.11	95.00 ±28.76
냉도체중	88.06 ±2.89	88.13 ±5.78	83.56 ±12.85	92.90 ±28.22
거래정육중 (소분할)	57.29 ±2.60	57.10 ±3.98	54.04 ±8.21	60.89 ±17.31
신장	0.36 ±0.06	0.38 ±0.07	0.36 ±0.09	0.40 ±0.10
신지방	1.24 ±0.31	1.24 ±0.40	1.26 ±0.59	1.47 ±1.03
족(단족)	2.32 ±0.16	2.30 ±0.24	2.27 ±0.22	2.41 ±0.43
체지방 (소분할)	12.75 ±1.73	13.10 ±2.89	11.71 ±3.69	13.05 ±7.45
뼈	9.40 ±0.73	9.47 ±0.86	8.92 ±1.15	9.83 ±2.67
가죽	6.27 ±0.70	6.17 ±0.65	5.86 ±0.77	6.60 ±1.67

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 116 도체등급에 따른 거세돼지의 2차 부산물 생산량(단위: kg)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중	113.01 ±3.21	112.78 ±6.69	110.35 ±14.78	141.79 ±21.92
온도체중	90.38 ±3.22	90.23 ±5.60	87.47 ±12.07	114.27 ±18.33
냉도체중	87.77 ±2.63	87.85 ±5.55	85.37 ±11.81	111.82 ±17.95
거래정육중 (소분할)	55.63 ±2.73	55.42 ±3.60	53.96 ±7.26	69.29 ±10.54
신장	0.37 ±0.05	0.37 ±0.05	0.36 ±0.07	0.44 ±0.08
신지방	1.39 ±0.31	1.40 ±0.40	1.40 ±0.60	2.53 ±1.02
족(단족)	2.35 ±0.21	2.37 ±0.24	2.30 ±0.24	2.66 ±0.30
체지방 (소분할)	13.25 ±2.08	12.97 ±2.86	13.13 ±4.04	19.46 ±5.79
뼈	9.35 ±0.68	9.40 ±0.87	9.02 ±1.16	11.11 ±1.52
가죽	6.03 ±0.64	6.10 ±0.67	5.94 ±0.96	7.73 ±0.97

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

3) 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율

표 117 돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중 (kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
온도체중 (kg)	70.99 ±3.71	78.03 ±1.51	82.38 ±1.91	86.69 ±2.43	90.52 ±2.81	93.97 ±2.07	97.69 ±1.82	101.16 ±1.30	116.98 ±7.84	90.57 ±11.30
냉도체중 (kg)	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래정육율 (소분할)	50.15 ±1.93	49.71 ±2.00	50.52 ±2.38	50.21 ±2.41	49.71 ±2.27	49.58 ±2.37	49.14 ±2.22	48.63 ±2.02	49.52 ±2.09	49.80 ±2.28
신장	0.35 ±0.05	0.32 ±0.05	0.32 ±0.06	0.33 ±0.05	0.32 ±0.04	0.33 ±0.04	0.34 ±0.05	0.32 ±0.05	0.32 ±0.07	0.33 ±0.05
신지방	0.93 ±0.33	1.06 ±0.32	1.05 ±0.37	1.11 ±0.30	1.20 ±0.33	1.24 ±0.38	1.28 ±0.35	1.40 ±0.38	1.70 ±0.46	1.20 ±0.40
족(단족)	2.38 ±0.11	2.31 ±0.19	2.21 ±0.18	2.14 ±0.20	2.04 ±0.29	1.98 ±0.19	1.96 ±0.24	1.86 ±0.18	1.84 ±0.16	2.08 ±0.26
체지방 (소분할)	9.40 ±1.75	10.63 ±1.55	10.44 ±2.10	11.29 ±2.00	11.64 ±1.96	11.98 ±2.54	12.35 ±2.20	12.85 ±1.41	13.25 ±2.35	11.52 ±2.30
뼈	8.59 ±0.45	8.47 ±0.61	8.49 ±0.67	8.32 ±0.63	8.29 ±0.64	8.26 ±0.57	8.20 ±0.61	7.94 ±0.43	7.86 ±0.40	8.29 ±0.61
가죽	5.76 ±0.37	5.75 ±0.53	5.52 ±0.58	5.41 ±0.61	5.48 ±0.55	5.37 ±0.51	5.34 ±0.55	4.94 ±0.81	5.37 ±0.29	5.45 ±0.55

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 118 암퇘지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중 (kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
온도체중 (kg)	71.64 ±3.88	78.20 ±1.99	82.55 ±2.22	86.65 ±2.28	90.62 ±2.66	93.98 ±2.01	98.25 ±1.96	101.91 ±1.10	112.75 ±5.10	88.88 ±10.27
냉도체중 (kg)	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래정육율 (소분할)	50.77 ±1.63	50.04 ±2.57	50.75 ±2.67	51.43 ±1.98	50.48 ±2.55	50.03 ±2.29	50.30 ±1.82	49.96 ±1.85	50.80 ±1.54	50.57 ±2.23
신장	0.34 ±0.04	0.34 ±0.05	0.32 ±0.06	0.32 ±0.04	0.32 ±0.05	0.33 ±0.04	0.36 ±0.06	0.34 ±0.06	0.35 ±0.11	0.33 ±0.05
신지방	0.90 ±0.35	1.04 ±0.34	1.02 ±0.37	1.01 ±0.25	1.12 ±0.31	1.22 ±0.39	1.23 ±0.32	1.23 ±0.44	1.50 ±0.39	1.11 ±0.37
족(단족)	2.39 ±0.11	2.32 ±0.21	2.17 ±0.18	2.11 ±0.18	1.96 ±0.41	1.95 ±0.18	1.94 ±0.21	1.96 ±0.19	1.82 ±0.10	2.07 ±0.28
체지방 (소분할)	9.14 ±1.76	10.32 ±1.11	10.26 ±2.27	10.30 ±1.49	11.19 ±1.97	11.51 ±2.28	11.61 ±2.14	12.08 ±1.68	12.05 ±1.56	10.81 ±2.10
뼈	8.58 ±0.49	8.51 ±0.53	8.42 ±0.67	8.33 ±0.56	8.33 ±0.72	8.26 ±0.50	8.25 ±0.49	8.10 ±0.28	7.91 ±0.31	8.33 ±0.58
가죽	5.77 ±0.40	5.71 ±0.59	5.54 ±0.54	5.45 ±0.56	5.61 ±0.50	5.46 ±0.55	5.42 ±0.34	5.29 ±0.27	5.18 ±0.26	5.52 ±0.50

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 119 거세돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중 (kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
온도체중 (kg)	69.19 ±2.57	77.91 ±1.18	82.10 ±1.26	86.71 ±2.55	90.45 ±2.94	93.96 ±2.16	97.25 ±1.64	100.41 ±1.08	118.90 ±8.20	92.09 ±11.98
냉도체중 (kg)	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래정육율 (소분할)	48.45 ±1.71	49.49 ±1.60	50.14 ±1.83	49.37 ±2.33	49.18 ±1.91	49.11 ±2.39	48.21 ±2.11	47.31 ±1.15	48.94 ±2.07	49.10 ±2.11
신장	0.39 ±0.03	0.31 ±0.05	0.32 ±0.07	0.33 ±0.05	0.32 ±0.04	0.33 ±0.04	0.33 ±0.04	0.30 ±0.03	0.31 ±0.04	0.33 ±0.05
신지방	1.03 ±0.27	1.08 ±0.31	1.10 ±0.36	1.19 ±0.31	1.26 ±0.33	1.26 ±0.38	1.32 ±0.37	1.57 ±0.22	1.79 ±0.47	1.29 ±0.40
족(단족)	2.35 ±0.12	2.30 ±0.18	2.26 ±0.18	2.16 ±0.21	2.10 ±0.16	2.01 ±0.21	1.97 ±0.27	1.77 ±0.13	1.85 ±0.18	2.08 ±0.24
체지방 (소분할)	10.11 ±1.61	10.84 ±1.80	10.73 ±1.83	11.97 ±2.04	11.95 ±1.92	12.47 ±2.73	12.95 ±2.14	13.62 ±0.30	13.80 ±2.47	12.15 ±2.30
뼈	8.63 ±0.32	8.45 ±0.67	8.61 ±0.66	8.31 ±0.68	8.26 ±0.59	8.25 ±0.64	8.17 ±0.71	7.78 ±0.51	7.83 ±0.44	8.25 ±0.64
가죽	5.75 ±0.30	5.77 ±0.50	5.47 ±0.65	5.39 ±0.65	5.40 ±0.57	5.28 ±0.45	5.27 ±0.68	4.58 ±1.03	5.46 ±0.25	5.38 ±0.59

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

4) 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율

표 120 돼지 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	30	20	42	64	78	73	27	14	32	380
절식체중 (kg)	90.28 ±3.94	98.23 ±1.35	103.23 ±1.36	108.24 ±1.49	112.96 ±1.42	117.77 ±1.42	122.44 ±1.36	127.64 ±1.29	145.38 ±9.36	113.39 ±13.56
온도체중 (kg)	70.99 ±3.71	78.03 ±1.51	82.38 ±1.91	86.69 ±2.43	90.52 ±2.81	93.97 ±2.07	97.69 ±1.82	101.16 ±1.30	116.98 ±7.84	90.57 ±11.30
냉도체중 (kg)	69.20 ±3.71	76.29 ±1.47	80.42 ±1.85	84.41 ±2.20	87.98 ±2.73	91.65 ±1.80	95.37 ±1.80	98.85 ±1.15	114.41 ±7.75	88.30 ±11.09
거래정육율 (소분할)	65.45 ±2.18	63.99 ±1.97	64.84 ±2.69	64.38 ±2.72	63.84 ±2.64	63.72 ±2.99	63.10 ±2.89	62.79 ±2.27	62.94 ±2.70	63.99 ±2.74
신장	0.46 ±0.07	0.42 ±0.07	0.41 ±0.08	0.42 ±0.06	0.41 ±0.06	0.43 ±0.06	0.44 ±0.07	0.41 ±0.06	0.41 ±0.09	0.42 ±0.07
신지방	1.21 ±0.43	1.37 ±0.41	1.35 ±0.47	1.43 ±0.39	1.54 ±0.42	1.59 ±0.48	1.64 ±0.44	1.81 ±0.50	2.16 ±0.58	1.55 ±0.50
족(단족)	3.10 ±0.17	2.97 ±0.26	2.83 ±0.22	2.74 ±0.26	2.62 ±0.37	2.54 ±0.26	2.51 ±0.29	2.41 ±0.23	2.34 ±0.20	2.67 ±0.34
체지방 (소분할)	14.06 ±2.23	14.16 ±2.48	14.57 ±2.65	15.39 ±2.60	15.53 ±2.48	15.96 ±3.23	16.07 ±2.99	16.98 ±2.30	16.88 ±2.78	15.50 ±2.81
뼈	11.59 ±0.75	11.20 ±1.00	11.06 ±0.92	10.68 ±0.79	10.58 ±0.77	10.58 ±0.83	10.49 ±0.86	10.16 ±0.61	9.67 ±0.74	10.67 ±0.92
가죽	7.77 ±0.57	7.41 ±0.87	7.08 ±0.84	6.99 ±0.79	6.91 ±0.76	6.76 ±0.57	6.75 ±0.71	6.28 ±1.07	6.50 ±0.96	6.94 ±0.83

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 121 암퇘지 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	22	8	26	26	32	37	12	7	10	180
절식체중 (kg)	90.61 ±4.08	98.56 ±1.37	103.37 ±1.43	108.40 ±1.46	112.86 ±1.47	117.99 ±1.47	122.79 ±1.27	127.57 ±1.54	140.45 ±6.46	111.31 ±12.34
온도체중 (kg)	71.64 ±3.88	78.20 ±1.99	82.55 ±2.22	86.65 ±2.28	90.62 ±2.66	93.98 ±2.01	98.25 ±1.96	101.91 ±1.10	112.75 ±5.10	88.88 ±10.27
냉도체중 (kg)	69.87 ±3.77	76.35 ±1.92	80.54 ±2.20	84.57 ±2.21	88.29 ±2.91	91.83 ±1.95	95.99 ±1.74	99.54 ±0.86	110.19 ±5.04	86.75 ±10.08
거래정육율 (소분할)	65.87 ±1.99	64.56 ±1.79	65.13 ±3.04	65.92 ±1.72	64.54 ±3.05	64.29 ±2.80	64.35 ±2.34	64.02 ±2.25	64.75 ±1.85	64.92 ±2.57
신장	0.44 ±0.06	0.44 ±0.07	0.41 ±0.08	0.41 ±0.06	0.41 ±0.06	0.43 ±0.06	0.46 ±0.08	0.43 ±0.07	0.45 ±0.13	0.42 ±0.07
신지방	1.16 ±0.45	1.35 ±0.45	1.31 ±0.48	1.29 ±0.31	1.43 ±0.41	1.56 ±0.49	1.57 ±0.41	1.57 ±0.56	1.91 ±0.48	1.43 ±0.47
족(단족)	3.10 ±0.16	3.00 ±0.32	2.79 ±0.21	2.71 ±0.23	2.51 ±0.51	2.51 ±0.23	2.48 ±0.26	2.51 ±0.25	2.32 ±0.14	2.66 ±0.37
체지방 (소분할)	14.30 ±2.29	14.50 ±2.87	15.06 ±2.72	15.44 ±2.63	15.74 ±2.56	15.91 ±3.10	15.30 ±3.17	16.25 ±3.16	15.52 ±1.46	15.38 ±2.71
뼈	11.63 ±0.81	11.70 ±1.08	11.08 ±1.03	10.71 ±0.61	10.48 ±0.75	10.56 ±0.79	10.47 ±0.97	10.21 ±0.66	9.07 ±0.63	10.72 ±0.99
가죽	7.82 ±0.60	7.40 ±1.18	7.12 ±0.87	7.11 ±0.74	6.84 ±0.80	6.73 ±0.58	6.70 ±0.62	6.60 ±0.72	5.55 ±1.16	6.95 ±0.90

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 122 거세돼지의 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	8	12	16	38	46	36	15	7	22	200
절식체중 (kg)	89.38 ±3.62	98.00 ±1.35	103.00 ±1.25	108.13 ±1.52	113.02 ±1.39	117.56 ±1.35	122.17 ±1.41	127.71 ±1.11	147.61 ±9.73	115.27 ±14.34
온도체중 (kg)	69.19 ±2.57	77.91 ±1.18	82.10 ±1.26	86.71 ±2.55	90.45 ±2.94	93.96 ±2.16	97.25 ±1.64	100.41 ±1.08	118.90 ±8.20	92.09 ±11.98
냉도체중 (kg)	67.36 ±3.02	76.25 ±1.18	80.23 ±1.09	84.29 ±2.22	87.75 ±2.62	91.46 ±1.65	94.88 ±1.74	98.16 ±0.99	116.33 ±8.09	89.70 ±11.78
거래정육율 (소분할)	64.30 ±2.37	63.61 ±2.06	64.36 ±2.00	63.34 ±2.80	63.35 ±2.22	63.13 ±3.09	62.10 ±2.97	61.55 ±1.59	62.11 ±2.65	63.15 ±2.63
신장	0.52 ±0.05	0.40 ±0.07	0.42 ±0.09	0.43 ±0.06	0.42 ±0.05	0.43 ±0.05	0.43 ±0.06	0.39 ±0.04	0.39 ±0.06	0.42 ±0.06
신지방	1.36 ±0.35	1.38 ±0.40	1.41 ±0.46	1.53 ±0.40	1.62 ±0.42	1.62 ±0.48	1.70 ±0.48	2.05 ±0.29	2.27 ±0.59	1.65 ±0.51
족(단족)	3.12 ±0.21	2.95 ±0.23	2.90 ±0.23	2.77 ±0.28	2.70 ±0.20	2.58 ±0.28	2.54 ±0.31	2.30 ±0.16	2.35 ±0.23	2.67 ±0.31
체지방 (소분할)	13.41 ±2.07	13.93 ±2.29	13.78 ±2.41	15.36 ±2.61	15.39 ±2.45	16.01 ±3.40	16.68 ±2.79	17.72 ±0.49	17.49 ±3.04	15.61 ±2.90
뼈	11.46 ±0.55	10.86 ±0.81	11.05 ±0.76	10.67 ±0.90	10.64 ±0.79	10.61 ±0.87	10.51 ±0.80	10.12 ±0.60	9.95 ±0.62	10.61 ±0.85
가죽	7.63 ±0.49	7.42 ±0.64	7.02 ±0.81	6.91 ±0.82	6.95 ±0.73	6.78 ±0.58	6.78 ±0.80	5.96 ±1.31	6.94 ±0.39	6.93 ±0.76

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

5) 도체등급에 따른 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율

표 123 1⁺등급 돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중(kg)	108.53 ±1.56	112.81 ±1.43	117.48 ±1.32	112.91 ±3.55
온도체중(kg)	87.52 ±1.98	90.41 ±2.43	93.16 ±2.13	90.37 ±3.02
냉도체중(kg)	85.42 ±1.92	87.72 ±2.22	90.70 ±1.42	87.90 ±2.74
거래정육율(소분할)	50.65 ±2.44	49.68 ±2.20	49.68 ±2.10	49.94 ±2.26
신장	0.32 ±0.05	0.32 ±0.04	0.33 ±0.04	0.32 ±0.04
신지방	1.17 ±0.25	1.21 ±0.30	1.11 ±0.27	1.17 ±0.28
족(단족)	2.13 ±0.20	2.07 ±0.15	2.01 ±0.17	2.07 ±0.18
체지방(소분할)	11.45 ±1.55	11.78 ±1.67	11.19 ±1.82	11.54 ±1.68
뼈	8.31 ±0.61	8.22 ±0.56	8.43 ±0.37	8.30 ±0.53
가죽	5.48 ±0.64	5.46 ±0.59	5.35 ±0.56	5.44 ±0.59

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 124 1등급 돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중(kg)	103.45 ±1.39	107.73 ±1.59	113.35 ±1.44	117.96 ±1.47	122.64 ±1.53	112.91 ±6.76
온도체중(kg)	83.05 ±1.21	85.75 ±2.64	90.79 ±4.16	94.38 ±1.89	97.59 ±1.76	90.21 ±5.72
냉도체중(kg)	81.07 ±1.08	83.28 ±1.62	88.75 ±3.15	92.16 ±1.18	95.35 ±1.64	87.99 ±1.76
거래정육율(소분할)	51.24 ±2.48	49.67 ±2.37	49.87 ±2.64	49.53 ±2.43	49.13 ±1.75	49.85 ±2.42
신장	0.32 ±0.00	0.33 ±0.00	0.33 ±0.00	0.33 ±0.00	0.35 ±0.00	0.33 ±0.00
신지방	1.08 ±0.37	1.08 ±0.31	1.13 ±0.34	1.29 ±0.34	1.20 ±0.29	1.16 ±0.34
족(단족)	2.23 ±0.17	2.14 ±0.19	2.09 ±0.22	1.96 ±0.20	2.00 ±0.25	2.08 ±0.23
체지방(소분할)	10.34 ±2.21	11.34 ±2.32	10.97 ±1.64	12.35 ±2.43	11.99 ±1.93	11.51 ±2.28
뼈	8.57 ±0.69	8.26 ±0.52	8.62 ±0.74	8.15 ±0.62	8.44 ±0.57	8.36 ±0.64
가죽	5.59 ±0.60	5.35 ±0.56	5.61 ±0.45	5.43 ±0.49	5.30 ±0.50	5.44 ±0.53

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 125 2등급 돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중 (kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
온도체중 (kg)	71.94 ±2.81	77.99 ±1.55	81.46 ±2.10	86.93 ±1.21	91.33 ±1.95	95.52 ±1.53	98.13 ±2.09	101.29 ±1.26	108.52 ±2.04	86.48 ±12.62
냉도체중 (kg)	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육율 (소분할)	50.18 ±1.93	49.76 ±2.04	49.65 ±2.08	51.44 ±1.75	49.84 ±2.20	48.96 ±3.53	48.56 ±2.81	48.74 ±2.06	50.38 ±1.89	49.71 ±2.20
신장	0.35 ±0.05	0.32 ±0.05	0.32 ±0.06	0.33 ±0.06	0.30 ±0.05	0.36 ±0.05	0.33 ±0.04	0.32 ±0.05	0.35 ±0.10	0.33 ±0.06
신지방	0.97 ±0.33	1.08 ±0.32	1.02 ±0.40	1.07 ±0.50	1.36 ±0.45	1.60 ±0.78	1.47 ±0.41	1.39 ±0.39	1.45 ±0.36	1.19 ±0.44
족(단족)	2.38 ±0.11	2.29 ±0.19	2.18 ±0.19	2.21 ±0.19	2.00 ±0.24	1.96 ±0.24	1.87 ±0.21	1.87 ±0.19	1.86 ±0.14	2.13 ±0.27
체지방 (소분할)	9.65 ±1.51	10.66 ±1.59	10.41 ±2.06	10.26 ±2.31	12.27 ±3.95	13.64 ±4.93	13.49 ±2.35	12.79 ±1.45	11.85 ±1.66	11.22 ±2.52
뼈	8.61 ±0.46	8.46 ±0.62	8.43 ±0.68	8.70 ±1.35	8.04 ±0.80	8.09 ±0.95	7.78 ±0.42	7.91 ±0.43	7.95 ±0.29	8.28 ±0.66
가죽	5.75 ±0.39	5.71 ±0.51	5.46 ±0.58	5.34 ±0.78	5.28 ±0.40	5.17 ±0.26	5.38 ±0.68	4.92 ±0.84	5.36 ±0.43	5.46 ±0.59

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 126 등외등급 돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중 (kg)	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
온도체중 (kg)	64.78 ±2.79	85.37 ±10.37	115.88 ±1.40	119.76 ±1.69	128.01 ±4.61	109.45 ±22.47
냉도체중 (kg)	63.30 ±2.66	83.40 ±9.91	113.35 ±1.47	117.35 ±1.85	125.19 ±4.63	107.09 ±22.03
거래정육율 (소분할)	49.95 ±2.20	50.66 ±2.01	49.32 ±1.98	49.51 ±2.14	48.34 ±2.23	49.36 ±2.09
신장	0.37 ±0.03	0.34 ±0.07	0.31 ±0.05	0.30 ±0.03	0.31 ±0.06	0.32 ±0.05
신지방	0.64 ±0.25	0.95 ±0.22	1.77 ±0.25	1.81 ±0.50	1.92 ±0.59	1.57 ±0.63
족(단족)	2.41 ±0.12	2.05 ±0.20	1.83 ±0.18	1.91 ±0.19	1.73 ±0.13	1.95 ±0.28
체지방 (소분할)	7.78 ±2.56	9.69 ±0.49	13.94 ±2.84	13.68 ±2.05	14.38 ±2.54	12.64 ±3.27
뼈	8.46 ±0.35	8.42 ±0.48	7.67 ±0.34	7.96 ±0.46	7.75 ±0.52	7.97 ±0.51
가죽	5.84 ±0.27	5.92 ±0.51	5.45 ±0.13	5.39 ±0.18	5.31 ±0.21	5.50 ±0.31

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 127 도체등급에 따른 돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중 (kg)	112.91±3.55	112.91±6.76	108.71±15.32	136.38±26.52
온도체중 (kg)	90.37±3.02	90.21±5.72	86.48±12.62	109.45±22.47
냉도체중 (kg)	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
거래정육율 (소분할)	49.94±2.26	49.85±2.42	49.71±2.20	49.36±2.09
신장	0.32±0.04	0.33±0.05	0.33±0.06	0.32±0.05
신지방	1.17±0.28	1.16±0.34	1.19±0.44	1.57±0.63
족(단족)	2.05±0.26	2.08±0.23	2.13±0.27	1.95±0.28
체지방 (소분할)	11.54±1.68	11.51±2.28	11.22±2.52	12.64±3.27
뼈	8.30±0.53	8.36±0.64	8.28±0.66	7.97±0.51
가죽	5.44±0.59	5.44±0.53	5.46±0.59	5.50±0.31

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 128 도체등급에 따른 암퇘지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중 (kg)	112.79±3.96	113.05±6.89	107.32±15.75	120.14±33.97
온도체중 (kg)	90.35±2.79	90.18±5.89	85.64±13.11	95.00±28.76
냉도체중 (kg)	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
거래정육율 (소분할)	50.82±2.22	50.54±2.48	50.37±2.05	50.67±1.43
신장	0.32±0.05	0.33±0.06	0.34±0.06	0.34±0.05
신지방	1.10±0.27	1.09±0.33	1.15±0.44	1.10±0.61
족(단족)	2.06±0.15	2.04±0.23	2.14±0.27	2.07±0.32
체지방 (소분할)	11.14±1.76	10.77±2.11	10.72±2.23	9.59±2.96
뼈	8.20±0.51	8.45±0.62	8.34±0.58	8.18±0.43
가죽	5.51±0.60	5.53±0.46	5.51±0.49	5.54±0.29

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 129 도체등급에 따른 거세돼지 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중 (kg)	113.01±3.21	112.78±6.69	110.35±14.78	141.79±21.92
온도체중 (kg)	90.38±3.22	90.23±5.60	87.47±12.07	114.27±18.33
냉도체중 (kg)	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
거래정육율 (소분할)	49.23±2.05	49.17±2.18	48.94±2.14	48.93±2.12
신장	0.33±0.04	0.33±0.04	0.33±0.06	0.32±0.05
신지방	1.23±0.28	1.23±0.33	1.25±0.44	1.73±0.56
족(단족)	2.08±0.19	2.11±0.22	2.11±0.27	1.91±0.26
체지방 (소분할)	11.86±1.56	12.22±2.23	11.80±2.74	13.66±2.74
뼈	8.38±0.54	8.27±0.64	8.22±0.74	7.90±0.52
가죽	5.37±0.58	5.35±0.57	5.40±0.70	5.49±0.33

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

6) 도체등급에 따른 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율

표 130 1⁺등급 돼지 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)			
	110 이하	111 ~ 115	116 이상	전체
조사두수	30	55	30	115
절식체중 (kg)	108.53±1.56	112.81±1.43	117.48±1.32	112.91±3.55
온도체중 (kg)	87.52±1.98	90.41±2.43	93.16±2.13	90.37±3.02
냉도체중 (kg)	85.42±1.92	87.72±2.22	90.70±1.42	87.90±2.74
거래정육율 (소분할)	64.37±3.15	63.92±3.08	64.36±2.76	64.15±3.00
신장	0.41±0.06	0.41±0.05	0.43±0.06	0.42±0.06
신지방	1.45±0.32	1.51±0.37	1.40±0.35	1.46±0.35
족(단족)	2.70±0.27	2.62±0.42	2.60±0.22	2.63±0.34
체지방 (소분할)	14.55±1.95	15.16±2.18	14.49±2.31	14.83±2.17
뼈	10.57±0.83	10.57±0.75	10.92±0.51	10.66±0.73
가죽	6.97±0.83	7.02±0.76	6.93±0.69	6.98±0.76

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 131 1등급 돼지 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	105 이하	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 이상	전체
조사두수	21	32	17	36	18	124
절식체중(kg)	103.45±1.39	107.73±1.59	113.35±1.44	117.96±1.47	122.64±1.53	112.91±6.76
온도체중(kg)	83.05±1.21	85.75±2.64	90.79±4.16	94.38±1.89	97.59±1.76	90.21±5.72
냉도체중(kg)	81.07±1.08	83.28±1.62	88.75±3.15	92.16±1.18	95.35±1.64	87.99±1.76
거래정육율(소분할)	65.38±3.04	64.30±3.60	63.69±4.00	63.46±3.28	63.21±2.70	64.00±3.38
신장	0.41±0.00	0.43±0.00	0.42±0.00	0.42±0.00	0.45±0.00	0.42±0.00
신지방	1.08±0.37	1.08±0.31	1.11±0.36	1.29±0.33	1.20±0.31	1.16±0.34
족(단족)	2.85±0.22	2.77±0.24	2.64±0.26	2.52±0.26	2.54±0.39	2.67±0.31
체지방(소분할)	13.20±2.86	14.65±2.87	14.03±2.16	15.80±3.05	15.42±2.46	14.76±2.89
뼈	10.94±0.88	10.70±0.74	11.02±1.04	10.43±0.83	10.86±0.65	10.73±0.84
가죽	7.13±0.76	6.92±0.74	7.17±0.64	6.95±0.64	6.81±0.58	6.98±0.68

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 132 2등급 돼지 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)									
	95 이하	96 ~ 100	101 ~ 105	106 ~ 110	111 ~ 115	116 ~ 120	121 ~ 125	126 ~ 130	131 이상	전체
조사두수	26	19	18	4	7	6	9	13	11	113
절식체중 (kg)	91.23 ±3.23	98.16 ±1.35	102.89 ±1.24	108.38 ±1.25	113.50 ±1.35	118.50 ±1.22	122.61 ±1.50	127.77 ±1.25	135.64 ±2.39	108.71 ±15.32
온도체중 (kg)	71.94 ±2.81	77.99 ±1.55	81.46 ±2.10	86.93 ±1.21	91.30 ±1.95	95.52 ±1.53	98.13 ±2.09	101.29 ±1.26	108.52 ±2.04	86.48 ±12.62
냉도체중 (kg)	70.11 ±2.94	76.26 ±1.50	79.52 ±2.10	84.98 ±1.68	88.60 ±2.62	93.27 ±1.64	95.73 ±1.98	98.95 ±1.13	106.00 ±1.81	84.40 ±12.36
거래정육율 (소분할)	65.31 ±2.05	64.03 ±2.05	64.26 ±2.88	65.59 ±1.67	63.88 ±2.93	62.23 ±4.86	62.21 ±3.70	62.94 ±2.73	64.46 ±2.17	64.08 ±2.78
신장	0.45 ±0.07	0.42 ±0.07	0.42 ±0.08	0.42 ±0.07	0.39 ±0.06	0.46 ±0.06	0.43 ±0.05	0.41 ±0.06	0.45 ±0.13	0.43 ±0.08
신지방	0.97 ±0.33	1.08 ±0.32	1.02 ±0.40	1.07 ±0.50	1.36 ±0.45	1.60 ±0.78	1.47 ±0.41	1.39 ±0.39	1.45 ±0.36	1.19 ±0.44
족(단족)	3.09 ±0.17	2.95 ±0.25	2.82 ±0.23	2.82 ±0.25	2.56 ±0.33	2.49 ±0.31	2.39 ±0.28	2.41 ±0.26	2.38 ±0.18	2.75 ±0.36
체지방 (소분할)	12.56 ±1.96	13.73 ±2.06	13.49 ±2.75	13.10 ±3.01	15.71 ±5.03	17.30 ±6.19	17.28 ±2.97	16.51 ±1.88	15.15 ±2.07	14.45 ±3.20
뼈	11.21 ±0.64	10.88 ±0.73	10.90 ±0.78	11.10 ±1.76	10.30 ±1.08	10.29 ±1.29	9.96 ±0.55	10.21 ±0.57	10.18 ±0.44	10.68 ±0.87
가죽	7.49 ±0.54	7.35 ±0.67	7.06 ±0.75	6.81 ±0.98	6.77 ±0.57	6.57 ±0.33	6.88 ±0.84	6.35 ±1.08	6.87 ±0.62	7.04 ±0.79

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 133 등외등급 돼지 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)					
	100 이하	101 ~ 120	141 ~ 145	146 ~ 150	150 이상	전체
조사두수	4	3	6	8	7	28
절식체중 (kg)	84.13 ±2.17	107.33 ±11.88	143.33 ±1.60	148.19 ±1.22	159.21 ±5.21	136.38 ±26.52
온도체중 (kg)	64.78 ±2.79	85.37 ±10.37	115.88 ±1.40	119.76 ±1.69	128.01 ±4.61	109.45 ±22.47
냉도체중 (kg)	66.00 ±6.46	86.70 ±11.46	113.35 ±1.47	117.35 ±1.85	125.19 ±4.63	107.09 ±22.03
거래정육율 (소분할)	66.41 ±3.01	65.22 ±2.09	62.37 ±2.60	62.52 ±2.47	61.50 ±2.98	63.08 ±3.03
신장	0.48 ±0.05	0.45 ±0.12	0.40 ±0.07	0.38 ±0.04	0.40 ±0.07	0.41 ±0.07
신지방	0.85 ±0.31	1.22 ±0.27	2.24 ±0.29	2.29 ±0.63	2.44 ±0.74	2.00 ±0.78
족(단족)	3.17 ±0.20	2.85 ±0.42	2.32 ±0.24	2.41 ±0.21	2.21 ±0.18	2.50 ±0.40
체지방 (소분할)	10.31 ±3.26	12.48 ±0.63	17.63 ±3.56	17.28 ±2.57	18.27 ±3.12	16.09 ±4.00
뼈	11.25 ±0.59	10.85 ±0.70	9.71 ±0.51	10.06 ±0.59	9.86 ±0.75	10.19 ±0.80
가죽	7.76 ±0.37	7.62 ±0.70	6.89 ±0.23	6.81 ±0.27	6.75 ±0.33	7.04 ±0.51

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 134 도체등급에 따른 돼지 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	115	124	113	28
절식체중 (kg)	112.91±3.55	112.91±6.76	108.71±15.32	136.38±26.52
온도체중 (kg)	90.37±3.02	90.21±5.72	86.48±12.62	109.45±22.47
냉도체중 (kg)	87.90±2.74	87.99±5.64	84.40±12.36	107.09±22.03
거래정육율 (소분할)	64.13±2.60	63.97±2.85	64.08±2.68	63.08±3.06
신장	0.42±0.06	0.42±0.07	0.43±0.08	0.41±0.07
신지방	1.46±0.35	1.16±0.34	1.19±0.44	2.00±0.78
족(단족)	2.63±0.34	2.66±0.30	2.75±0.36	2.50±0.40
체지방 (소분할)	15.08±2.46	13.98±2.52	14.96±3.33	16.50±3.40
뼈	10.59±0.82	10.89±0.72	10.55±0.82	10.28±1.02
가죽	6.98±0.73	7.14±0.69	6.91±0.80	6.91±0.38

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 135 도체등급에 따른 암퇘지의 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	51	61	61	7
절식체중 (kg)	112.79±3.96	113.05±6.89	107.32±15.75	120.14±33.97
온도체중 (kg)	90.35±2.79	90.18±5.89	85.64±13.11	95.00±28.76
냉도체중 (kg)	88.06±2.89	88.13±5.78	83.56±12.85	92.90±28.22
거래정육율 (소분할)	65.08±2.53	64.84±2.79	64.74±2.44	65.95±2.09
신장	0.41±0.06	0.43±0.07	0.43±0.07	0.44±0.06
신지방	1.41±0.36	1.39±0.42	1.47±0.56	1.42±0.76
족(단족)	2.64±0.20	2.62±0.29	2.76±0.37	2.71±0.49
체지방 (소분할)	14.49±1.95	14.81±2.91	13.82±2.82	13.04±4.63
뼈	10.68±0.81	10.75±0.83	10.73±0.78	10.70±0.71
가죽	7.12±0.80	7.01±0.65	7.07±0.73	7.22±0.56

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 136 도체등급에 따른 거세돼지의 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	64	63	52	21
절식체중 (kg)	113.01±3.21	112.78±6.69	110.35±14.78	141.79±21.92
온도체중 (kg)	90.38±3.22	90.23±5.60	87.47±12.07	114.27±18.33
냉도체중 (kg)	87.77±2.63	87.85±5.55	85.37±11.81	111.82±17.95
거래정육율 (소분할)	63.38±2.42	63.13±2.67	63.30±2.76	62.12±2.73
신장	0.43±0.05	0.42±0.06	0.43±0.08	0.40±0.07
신지방	1.59±0.36	1.58±0.42	1.61±0.56	2.19±0.70
족(단족)	2.67±0.25	2.71±0.27	2.74±0.36	2.42±0.35
체지방 (소분할)	15.10±2.30	14.72±2.89	15.20±3.47	17.11±3.29
뼈	10.65±0.66	10.71±0.85	10.62±0.97	10.02±0.76
가죽	6.87±0.71	6.96±0.71	7.00±0.86	6.97±0.49

*평균±표준편차

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장, 신지방을 포함한 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방을 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

여 백

육질특성

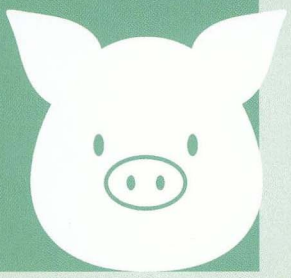


표 137 돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 수분 함량(단위: %)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	74.29±2.06	74.37±2.51	74.47±2.03	74.94±0.72
알등심살	71.28±1.83	71.34±1.98	71.52±1.67	71.61±1.03
등심덧살	57.09±9.19	57.31±9.44	55.89±8.40	49.49±1.48
목심살	62.75±3.93	61.49±5.49	61.31±4.29	58.51±5.09
앞다리살	65.68±4.21	67.46±3.76	66.29±4.95	62.77±2.91
앞사태살	75.18±1.96	75.47±2.21	75.36±1.79	75.96±0.67
항정살	51.92±7.21	51.93±7.04	53.62±8.26	49.95±9.89
꾸리살	75.15±2.14	75.23±2.03	75.40±1.54	75.42±1.54
부채살	74.60±2.20	74.89±2.13	74.74±1.76	74.99±0.91
주걱살	71.75±2.26	72.18±2.91	71.93±1.88	72.06±1.16
볼기살	72.69±2.03	72.91±2.07	73.08±1.94	72.15±1.69
설깃살	72.16±2.53	72.52±2.87	72.78±2.06	73.15±1.08
도가니살	74.09±2.61	74.50±2.24	74.71±2.01	75.77±0.98
홍두깨살	70.79±5.52	71.92±4.46	71.30±5.07	67.96±10.80
보섭살	72.75±2.07	73.19±2.14	72.78±2.01	72.71±0.84
뒷사태살	74.58±2.20	74.84±2.12	74.90±1.75	75.56±0.77
삼겹살	53.07±8.62	54.99±8.67	54.79±8.43	45.22±11.03
갈매기살	67.90±3.57	68.98±2.47	68.69±2.62	68.48±2.36
등갈비	62.04±3.53	62.33±3.64	62.42±3.20	60.25±2.49
토시살	71.61±3.54	72.66±3.03	72.58±2.80	73.35±1.63
갈비살	67.29±3.93	68.73±3.13	69.11±2.27	67.31±1.99

*평균±표준편차

표 138 돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 지방 함량(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	2.65±1.06	2.60±1.66	2.43±0.90	2.31±0.32
알등심살	4.68±1.96	4.72±1.90	4.33±1.46	4.48±1.24
등심덧살	27.03±12.53	27.13±11.97	28.82±11.08	37.64±1.60
목심살	18.81±6.05	20.68±7.93	20.97±6.09	25.07±6.69
앞다리살	15.06±5.32	12.81±4.89	14.36±6.56	19.29±3.55
앞사태살	3.53±1.50	3.22±1.04	3.40±1.10	3.42±0.72
항정살	32.68±9.31	32.79±9.10	30.48±10.72	34.98±12.85
꾸리살	4.39±1.35	4.39±1.15	4.21±1.08	4.74±1.53
부채살	4.89±1.84	4.64±1.38	4.80±1.22	4.85±0.94
주걱살	6.15±2.43	5.68±3.08	5.72±1.95	6.22±0.99
볼기살	3.88±1.82	3.57±1.47	3.69±1.38	4.66±1.53
설깃살	5.52±2.52	5.02±2.37	4.74±1.60	4.50±1.15
도가니살	3.67±1.83	3.23±1.21	3.12±1.07	2.70±0.64
홍두깨살	7.98±6.84	6.80±5.40	7.74±6.45	12.60±13.70
보섭살	3.97±2.07	3.41±1.20	3.67±1.43	3.69±1.06
뒷사태살	3.53±1.36	3.12±0.82	3.44±1.06	3.03±0.48
삼겹살	31.07±11.22	28.66±11.37	28.85±11.21	41.43±13.77
갈매기살	11.71±4.59	10.73±2.63	10.92±3.28	11.69±2.38
등갈비	18.63±4.05	18.43±4.52	18.17±4.31	21.37±3.58
토시살	5.61±4.10	4.38±1.49	4.42±2.41	4.95±1.51
갈비살	12.49±5.47	10.86±3.75	10.19±3.82	13.15±2.33

*평균±표준편차

표 139 돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 지방 함량(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	23.39±2.62	23.19±2.53	23.32±2.81	22.92±0.72
알등심살	24.07±2.63	23.89±2.68	24.09±2.46	23.49±0.50
등심덧살	15.77±3.82	15.52±2.59	15.33±2.93	13.22±0.31
목심살	18.18±2.90	17.59±3.24	17.59±2.29	15.94±1.18
앞다리살	18.92±2.47	19.31±2.43	19.07±2.61	17.30±0.79
앞사태살	20.86±2.46	20.84±2.69	20.68±2.32	19.64±0.63
항정살	15.13±2.39	14.90±2.05	15.52±2.68	14.19±2.75
꾸리살	19.89±2.42	19.69±2.35	19.67±2.44	18.63±0.65
부채살	19.75±2.46	19.56±2.40	19.62±2.32	18.79±0.63
주걱살	21.91±2.62	21.93±2.65	22.10±2.46	21.16±0.66
볼기살	23.28±2.71	23.38±2.86	23.13±2.21	22.61±0.75
설깃살	21.95±2.71	22.08±2.52	22.09±2.19	21.63±0.58
도가니살	21.94±2.78	21.93±3.14	21.74±2.78	20.70±0.64
홍두깨살	21.01±3.19	20.93±2.85	20.69±2.73	18.70±3.01
보섭살	23.05±2.94	23.22±2.61	23.29±2.49	22.80±0.43
뒷사태살	21.44±2.46	21.44±2.87	21.13±2.32	20.41±0.66
삼겹살	16.02±2.87	16.51±2.87	16.53±3.03	13.58±2.80
갈매기살	19.02±2.87	18.77±2.01	19.01±2.52	17.38±0.58
등갈비	18.97±1.95	18.82±2.07	19.15±2.09	17.89±1.10
토시살	19.94±4.21	20.09±5.06	20.16±4.27	17.79±0.56
갈비살	20.07±3.05	20.21±2.39	20.60±2.94	18.96±0.68

*평균±표준편차

표 140 돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 콜라겐 함량(단위: %)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	1.74±1.26	1.80±1.59	1.75±1.48	1.10±0.24
알등심살	1.58±1.39	1.59±1.45	1.44±1.30	0.99±0.28
등심덧살	2.52±1.24	2.45±1.32	2.45±1.27	2.00±0.11
목심살	2.34±1.27	2.34±1.32	2.29±1.36	1.95±0.24
앞다리살	2.48±1.52	2.23±1.28	2.30±1.32	1.92±0.19
앞사태살	2.16±1.18	2.18±1.31	2.10±1.29	1.55±0.18
항정살	2.89±1.44	2.79±1.34	2.67±1.25	2.14±0.54
꾸리살	2.13±1.35	1.96±1.05	1.88±1.21	1.39±0.17
부채살	2.27±1.20	2.12±1.14	2.12±1.26	1.69±0.35
주걱살	1.85±1.33	1.87±1.42	1.75±1.30	1.22±0.28
볼기살	1.63±1.20	1.64±1.42	1.51±1.27	1.14±0.17
설깃살	1.83±1.35	1.74±1.46	1.62±1.23	1.07±0.23
도가니살	1.86±1.33	1.92±1.61	1.81±1.49	1.24±0.22
홍두깨살	1.93±1.32	1.85±1.32	1.71±1.14	1.40±0.41
보섭살	1.67±1.19	1.71±1.46	1.61±1.33	0.98±0.23
뒷사태살	2.13±1.31	2.11±1.38	2.03±1.22	1.52±0.27
삼겹살	2.59±1.47	2.50±1.57	2.39±1.36	1.82±0.33
갈매기살	2.50±1.48	2.34±1.28	2.35±1.37	1.92±0.36
등갈비	2.47±1.58	2.32±1.28	2.19±1.32	1.77±0.25
토시살	2.88±1.84	2.75±1.93	2.77±1.86	1.74±0.41
갈비살	2.16±1.34	2.06±1.41	1.96±1.25	1.61±0.27

*평균±표준편차

표 141 돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 백색도(L값)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	47.91±4.69	48.80±3.95	48.45±5.82	46.73±3.42
알등심살	55.01±4.92	54.68±4.56	55.69±4.86	52.39±6.66
등심덧살	51.21±6.07	51.28±5.16	50.89±4.87	45.34±5.89
목심살	49.40±4.64	50.35±5.12	50.00±4.58	46.89±7.30
앞다리살	47.22±5.06	48.50±4.65	48.43±4.48	42.37±3.31
앞사태살	44.28±6.06	44.82±6.36	44.32±7.01	45.92±9.82
항정살	65.18±6.99	63.67±7.41	61.85±8.72	49.27±11.01
꾸리살	48.74±5.94	49.06±4.86	49.38±4.99	44.98±5.29
부채살	47.58±6.07	47.25±3.95	47.16±4.65	43.12±3.39
주걱살	50.41±6.59	51.04±4.51	51.22±4.76	49.26±3.53
볼기살	51.21±5.10	51.30±4.88	52.34±5.00	52.77±6.63
설깃살	50.61±5.98	51.88±4.40	51.83±4.77	47.01±5.20
도가니살	48.54±6.54	50.22±4.39	49.36±4.39	46.19±4.47
홍두깨살	54.26±6.73	54.97±6.39	56.76±6.47	52.52±7.21
보섭살	53.23±6.42	52.24±5.38	54.52±5.44	48.49±5.45
뒷사태살	46.66±5.19	46.20±5.09	46.23±4.65	41.80±3.03
삼겹살	58.12±9.96	58.58±9.83	56.77±9.56	50.21±9.35
갈매기살	48.52±5.18	46.65±4.24	47.30±5.37	48.10±10.24
등갈비	56.74±7.87	57.72±7.84	55.99±6.84	51.15±8.03
토시살	44.34±7.44	43.01±5.44	44.20±6.55	42.54±8.44
오돌삼겹	50.05±7.31	49.48±5.63	50.67±7.41	47.08±4.19
갈비살	54.76±6.71	54.57±6.00	53.14±7.92	48.08±5.18

*평균±표준편차

표 142 돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 적색도(a값)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	13.58±3.03	13.71±2.54	13.14±2.46	13.38±4.19
알등심살	6.92±3.74	5.75±1.87	6.71±3.00	8.84±3.55
등심덧살	15.97±2.88	15.90±2.75	15.78±2.16	16.16±2.65
목심살	14.09±2.63	14.25±2.29	13.90±2.42	12.53±4.64
앞다리살	13.30±3.72	12.53±3.35	12.71±3.14	15.39±2.50
앞사태살	14.03±2.23	14.03±3.06	13.78±3.11	13.33±3.70
항정살	8.70±2.74	9.51±3.18	9.51±3.17	13.86±4.90
꾸리살	15.05±2.95	14.41±3.05	14.99±3.18	13.95±3.55
부채살	15.29±2.53	15.07±2.52	14.89±2.79	15.22±2.32
주걱살	13.64±3.10	12.70±2.38	12.79±2.72	13.59±3.19
볼기살	9.82±3.26	9.64±2.16	9.98±2.47	12.31±3.75
설깃살	10.09±2.09	10.47±2.52	10.95±2.62	12.94±2.84
도가니살	9.60±2.92	9.67±2.46	9.55±2.58	12.07±3.64
홍두깨살	11.27±4.21	11.77±4.54	10.51±4.06	13.93±4.70
보섭살	8.92±2.66	9.57±3.40	8.66±2.63	12.37±5.42
뒷사태살	12.65±2.61	12.45±2.59	12.55±2.47	13.77±2.45
삼겹살	11.03±4.31	11.03±4.03	11.36±4.88	12.10±3.82
갈매기살	18.75±3.44	18.69±2.47	17.64±3.83	16.83±5.72
등갈비	12.63±3.51	12.39±3.92	11.93±3.68	13.83±4.94
토시살	18.79±4.11	19.12±3.72	18.52±3.82	16.81±4.63
오돌삼겹	13.37±2.79	13.48±2.51	13.29±3.42	14.46±2.60
갈비살	10.55±3.43	10.78±3.49	10.95±4.02	11.53±2.56

*평균±표준편차

표 143 돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 황색도(b값)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	6.22±1.69	6.75±1.85	6.45±1.99	6.84±2.34
알등심살	4.58±1.75	4.01±1.19	4.80±1.64	5.75±1.58
등심덧살	7.72±1.90	7.40±1.72	7.39±1.41	7.47±1.70
목심살	7.00±1.89	7.30±1.82	7.15±1.86	6.62±2.56
앞다리살	6.07±1.40	5.96±1.47	6.12±1.35	6.47±1.33
앞사태살	5.43±1.41	5.40±1.14	5.66±1.62	6.39±1.62
항정살	7.56±1.52	7.66±1.47	7.44±1.26	7.52±1.04
꾸리살	6.86±1.55	6.54±1.37	7.11±1.47	6.62±2.57
부채살	6.45±1.62	6.38±1.50	6.63±1.60	6.88±1.07
주걱살	6.92±1.55	6.84±1.71	7.05±1.44	7.86±1.63
볼기살	5.36±2.08	5.37±1.65	5.91±1.75	7.71±2.18
설깃살	5.33±1.42	5.73±1.59	6.21±1.48	7.22±2.03
도가니살	4.47±1.82	4.84±1.52	4.63±1.54	6.27±2.07
홍두깨살	7.13±2.01	7.55±1.97	7.41±1.68	8.71±1.99
보섭살	5.40±1.60	5.62±1.74	5.59±1.65	6.47±3.08
뒷사태살	5.61±1.62	5.53±1.58	5.64±1.51	5.97±1.86
삼겹살	6.95±1.84	6.92±1.59	7.13±3.32	6.57±1.19
갈매기살	8.05±1.75	7.68±1.41	7.53±1.56	8.06±1.15
등갈비	8.10±2.09	7.88±2.32	7.79±1.88	7.89±1.63
토시살	7.48±1.99	7.27±1.38	7.44±1.40	7.17±1.10
오돌삼겹	6.98±2.08	6.83±1.74	7.18±2.36	7.20±1.73
갈비살	7.06±1.71	7.05±1.55	6.71±1.31	6.73±2.38

*평균±표준편차

표 144 돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 pH

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	5.84±0.23	5.77±0.20	5.79±0.24	5.77±0.12
알등심살	5.66±0.14	5.64±0.17	5.61±0.16	5.69±0.13
등심덧살	6.01±0.22	6.01±0.24	5.98±0.19	6.08±0.28
목심살	5.84±0.46	5.86±0.26	5.83±0.22	5.95±0.22
앞다리살	5.81±0.19	5.80±0.22	5.80±0.24	5.85±0.20
앞사태살	6.23±0.29	6.26±0.30	6.20±0.35	6.31±0.36
항정살	5.88±0.22	5.84±0.20	5.85±0.22	5.91±0.23
꾸리살	6.00±0.23	6.05±0.28	6.02±0.26	6.05±0.23
부채살	6.02±0.26	6.10±0.28	6.06±0.29	6.16±0.25
주걱살	5.77±0.49	5.74±0.16	5.79±0.27	5.88±0.22
볼기살	5.74±0.16	5.71±0.17	5.72±0.25	5.81±0.29
설깃살	5.73±0.19	5.69±0.15	5.68±0.23	5.74±0.17
도가니살	5.93±0.29	5.91±0.28	5.88±0.26	5.93±0.33
홍두깨살	5.88±0.18	5.79±0.19	5.83±0.31	5.92±0.21
보섭살	5.71±0.21	6.26±5.94	5.65±0.21	5.78±0.16
뒷사태살	5.89±0.23	5.86±0.19	5.87±0.26	5.98±0.30
삼겹살	5.89±0.22	5.85±0.23	5.83±0.26	5.92±0.21
갈매기살	5.81±0.16	5.83±0.22	5.79±0.18	5.82±0.11
등갈비	5.95±0.18	5.95±0.24	5.91±0.20	5.97±0.26
토시살	5.92±0.16	5.92±0.16	5.91±0.16	5.92±0.13
오돌삼겹	5.87±0.25	5.88±0.29	5.84±0.25	5.89±0.24
갈비살	5.72±0.15	5.74±0.24	5.69±0.18	5.68±0.12

*평균±표준편차

표 145 돼지 도체 등급별 소분할 부위(18개)의 가열감량(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	27.73±3.69	28.14±2.43	27.25±3.63	26.05±0.65
알등심살	29.92±2.46	29.41±5.16	30.94±3.30	29.33±4.71
목심살	24.44±4.14	24.18±3.38	24.44±3.48	25.02±8.84
앞다리살	30.62±3.64	29.55±4.38	30.56±5.34	29.28±4.78
앞사태살	25.63±4.45	26.61±4.25	26.77±4.44	25.90±2.33
항정살	15.35±5.26	15.68±4.47	16.77±5.70	13.73±4.47
꾸리살	32.03±4.51	31.98±3.55	31.24±4.49	31.69±9.53
부채살	28.63±4.62	27.86±4.69	27.46±4.24	25.50±4.79
주걱살	31.25±5.47	31.38±2.96	30.96±3.41	28.46±3.07
볼기살	29.06±3.89	30.01±3.36	29.87±3.82	26.10±4.77
설깃살	31.08±3.19	31.89±3.35	32.06±4.16	30.95±4.27
도가니살	27.73±5.47	28.92±3.39	28.14±4.58	28.36±3.01
홍두깨살	29.99±4.64	31.44±4.48	31.14±4.29	29.54±3.97
보섭살	29.91±3.87	29.87±3.24	30.11±3.24	26.60±4.03
뒷사태살	30.56±12.71	26.97±3.06	27.55±3.84	24.81±3.22
삼겹살	16.72±4.12	17.08±3.68	16.72±3.60	13.31±4.69
갈매기살	33.08±4.42	31.32±4.21	31.29±3.10	29.70±6.03
갈비살	28.15±3.41	29.68±3.72	29.40±3.73	27.87±2.90

*평균±표준편차

표 146 돼지 도체 등급별 소분할 부위(15개)의 보수력(단위: %)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	61.71±6.47	59.77±7.31	59.19±8.82	57.75±6.76
알등심살	61.17±7.38	60.65±7.93	59.91±7.52	54.13±3.90
목심살	60.33±7.25	58.69±7.02	57.26±6.58	57.54±3.18
앞다리살	59.23±6.80	57.94±6.15	57.63±7.06	61.25±6.10
앞사태살	63.32±7.14	61.84±6.66	60.32±8.20	67.53±7.10
항정살	63.40±8.55	62.69±8.52	63.45±7.67	60.66±6.88
꾸리살	58.12±7.40	57.34±7.03	55.51±9.62	59.01±6.39
부채살	59.97±7.35	60.18±7.97	59.00±9.09	61.75±10.13
주걱살	59.14±6.04	59.20±7.32	58.87±7.65	59.96±5.39
볼기살	59.86±10.47	58.22±6.89	59.69±8.50	59.27±7.81
설깃살	58.97±7.30	57.97±5.95	58.36±7.37	56.46±4.73
도가니살	58.67±6.68	58.51±7.24	58.27±8.20	61.20±7.10
홍두깨살	58.83±6.48	56.38±6.49	57.28±7.73	58.13±4.40
보섭살	61.98±8.19	59.86±7.10	60.34±8.69	59.98±7.32
뒷사태살	59.33±6.64	57.25±7.20	57.97±8.55	61.60±9.56

*평균±표준편차

표 147 돼지 도체 등급별 소분할 부위(14개)의 전단력가(단위: kg/cm^2)

구분	등급			
	1$^+$	1	2	등외
조사두수	28	33	35	6
안심살	2.79±0.53	2.84±0.55	2.94±0.50	2.87±0.34
알등심살	3.01±0.69	3.11±0.82	3.11±0.86	3.34±0.64
목심살	4.00±0.79	3.46±0.81	4.03±1.07	3.62±0.53
앞다리살	3.07±0.52	3.10±0.68	3.03±0.60	3.45±0.65
앞사태살	3.07±0.44	3.30±0.81	3.17±0.59	3.30±0.79
꾸리살	3.06±0.78	3.18±0.87	3.04±0.78	3.45±0.84
부채살	2.82±0.71	2.92±0.95	2.97±0.73	2.80±0.63
주걱살	3.27±0.44	3.48±0.66	3.32±0.52	3.48±0.30
볼기살	3.55±1.03	3.93±1.09	3.44±1.09	4.33±1.07
설깃살	3.90±0.96	3.94±1.03	3.79±0.87	4.77±0.85
도가니살	2.77±0.92	2.76±0.73	2.65±0.66	3.31±0.58
홍두깨살	3.37±0.60	3.47±0.52	3.30±0.75	3.87±0.74
보섭살	3.17±0.79	3.23±0.68	3.14±0.65	3.41±0.74
뒷사태살	3.12±0.65	3.15±0.67	3.14±0.69	3.36±0.53

*평균±표준편차

표 148 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 수분 함량(단위: %)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	73.38±2.35	74.20±3.01	74.18±2.33
알등심살	70.98±1.69	71.48±2.07	71.33±2.00
등심덧살	57.42±8.61	56.16±8.82	54.51±6.48
목심살	64.03±2.36	63.14±5.67	61.74±3.04
앞다리살	64.12±4.08	67.50±4.15	66.27±2.40
앞사태살	74.80±2.05	75.45±2.35	75.18±1.95
항정살	54.65±9.15	54.12±6.80	52.33±8.36
꾸리살	74.46±2.37	75.16±2.14	75.18±1.94
부채살	73.96±2.03	74.71±2.31	74.64±2.10
주걱살	71.33±1.68	72.57±2.35	71.75±1.65
볼기살	71.64±2.09	73.01±2.08	72.95±2.41
설깃살	71.20±2.37	72.56±3.45	72.59±2.47
도가니살	73.25±3.00	74.57±2.43	74.20±2.49
홍두깨살	67.69±7.69	71.80±5.52	71.29±3.79
보섭살	72.02±2.04	73.13±2.25	72.55±2.17
뒷사태살	73.70±2.54	74.99±2.11	74.53±2.17
삼겹살	54.84±6.61	57.06±8.01	55.86±7.51
갈매기살	68.02±1.95	70.03±2.03	68.86±1.95
등갈비	61.31±2.11	62.94±3.25	62.31±1.88
토시살	71.15±3.03	73.13±2.85	72.36±2.93
갈비살	67.64±2.27	68.75±3.17	69.40±1.73

*평균±표준편차

표 149 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 지방 함량(단위: %)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	2.31±0.98	2.53±2.12	2.02±0.60
알등심살	3.63±1.47	4.20±1.62	3.92±1.39
등심덧살	25.52±12.78	28.33±11.32	30.31±8.89
목심살	15.95±4.71	18.03±8.39	19.83±4.69
앞다리살	15.99±5.16	12.45±5.53	13.68±4.19
앞사태살	2.83±0.95	2.90±0.84	2.98±0.87
항정살	28.57±11.62	29.81±8.91	31.99±11.14
꾸리살	4.01±1.37	4.12±1.18	3.77±0.93
부채살	4.42±1.22	4.50±1.49	4.30±1.05
주걱살	5.20±1.86	4.79±1.72	5.10±1.76
볼기살	3.76±2.47	3.16±1.50	3.22±1.29
설깃살	5.58±1.95	4.61±2.75	4.31±1.52
도가니살	3.66±1.98	2.86±0.92	2.73±0.92
홍두깨살	10.60±10.44	6.53±6.97	6.96±4.66
보섭살	3.22±1.50	3.06±1.22	3.19±1.23
뒷사태살	3.45±1.32	2.79±0.68	2.98±0.94
삼겹살	28.04±8.91	25.66±10.57	27.10±10.28
갈매기살	10.00±3.01	9.34±1.88	10.29±2.15
등갈비	18.42±2.87	17.32±4.16	17.58±3.05
토시살	4.18±2.42	4.02±1.25	3.69±1.37
갈비살	10.53±4.07	10.51±3.74	9.04±3.46

*평균±표준편차

표 150 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 단백질 함량(단위: %)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	24.75±2.98	23.50±2.79	23.98±3.25
알등심살	25.52±3.24	24.27±2.99	24.72±3.13
등심덧살	16.74±4.68	15.45±2.79	15.09±2.83
목심살	19.66±3.50	18.48±3.77	18.26±2.51
앞다리살	19.59±2.73	19.56±2.83	19.76±3.16
앞사태살	21.99±3.05	21.16±3.15	21.23±2.77
항정살	16.38±3.15	15.53±2.18	15.39±3.18
꾸리살	20.93±2.94	19.92±2.68	20.31±3.11
부채살	20.77±2.83	19.76±2.74	20.14±2.86
주걱살	23.39±3.23	22.35±2.86	22.96±3.03
볼기살	24.63±3.42	23.64±3.07	23.78±2.56
설깃살	22.86±2.89	22.44±2.81	22.72±2.60
도가니살	22.97±3.49	22.23±3.59	22.65±3.56
홍두깨살	21.64±4.38	21.32±3.55	21.39±3.12
보섭살	24.77±3.42	23.62±2.93	24.06±2.80
뒷사태살	22.40±3.14	21.59±2.92	21.85±2.91
삼겹살	17.25±2.80	17.29±2.93	17.28±3.33
갈매기살	20.56±3.63	18.91±2.28	19.37±2.39
등갈비	20.01±2.45	19.25±2.30	19.89±2.44
토시살	21.48±5.18	19.78±4.70	20.92±4.96
갈비살	21.72±3.88	20.46±2.49	21.48±3.71

*평균±표준편차

표 151 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 콜라겐 함량(단위: %)

구분	등급		
	1⁺	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	2.11±1.52	1.99±1.89	1.90±1.78
알등심살	1.95±1.81	1.77±1.78	1.61±1.69
등심덧살	2.81±1.38	2.58±1.53	2.75±1.61
목심살	2.71±1.62	2.38±1.53	2.48±1.75
앞다리살	3.10±1.97	2.38±1.53	2.55±1.63
앞사태살	2.55±1.55	2.26±1.55	2.32±1.54
항정살	3.14±1.94	2.83±1.48	2.82±1.20
꾸리살	2.64±1.77	1.96±1.11	2.11±1.63
부채살	2.67±1.46	2.23±1.36	2.35±1.54
주걱살	2.28±1.79	1.95±1.65	2.01±1.76
볼기살	2.03±1.52	1.71±1.49	1.75±1.70
설깃살	2.29±1.63	1.92±1.76	1.85±1.62
도가니살	2.16±1.66	2.07±1.90	2.14±1.98
홍두깨살	2.40±1.45	2.03±1.56	1.86±1.48
보섭살	2.06±1.60	1.81±1.74	1.82±1.69
뒷사태살	2.62±1.74	2.15±1.45	2.30±1.57
삼겹살	3.08±1.77	2.61±1.81	2.64±1.69
갈매기살	3.05±1.77	2.44±1.41	2.46±1.42
등갈비	2.98±1.96	2.46±1.47	2.46±1.65
토시살	3.43±2.17	2.73±1.90	2.97±2.14
갈비살	2.47±1.65	2.18±1.46	2.11±1.64

*평균±표준편차

표 152 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 백색도(L값)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	46.05±6.06	47.80±3.30	48.68±6.93
알등심살	53.81±6.32	53.03±4.21	54.76±4.03
등심덧살	49.54±3.98	49.63±5.01	49.63±4.42
목심살	46.95±5.05	47.85±4.40	49.65±4.91
앞다리살	45.49±6.39	46.76±4.41	48.18±4.23
앞사태살	43.35±8.47	44.15±7.58	44.29±9.57
항정살	63.04±7.20	60.65±7.76	58.71±9.86
꾸리살	46.18±6.87	47.46±4.52	48.79±4.79
부채살	46.20±8.62	45.86±3.94	46.72±4.76
주걱살	49.87±9.32	49.33±4.18	51.34±5.22
볼기살	48.65±5.31	49.73±5.17	52.44±4.30
설깃살	47.09±6.78	49.91±3.66	50.63±4.08
도가니살	45.81±8.70	48.50±3.94	49.97±4.73
홍두깨살	53.67±8.43	53.57±5.93	54.68±5.34
보섭살	51.04±8.40	49.55±4.96	54.26±6.67
뒷사태살	48.04±7.58	44.99±4.89	46.32±4.42
삼겹살	53.70±8.88	56.62±8.95	54.39±8.51
갈매기살	46.21±5.32	45.14±4.32	47.73±6.26
등갈비	52.38±6.37	56.33±8.31	53.81±6.69
토시살	42.18±7.32	43.05±6.55	46.08±8.46
오돌삼겹	47.61±8.42	48.12±5.41	50.45±7.45
갈비살	50.38±5.17	52.89±6.08	52.26±7.24

*평균±표준편차

표 153 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 적색도(a값)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	13.52±3.96	13.76±2.74	12.33±2.81
알등심살	8.21±5.37	5.94±2.22	7.36±4.00
등심덧살	15.04±3.21	15.57±3.19	15.83±1.79
목심살	13.42±3.07	14.07±2.07	13.82±1.88
앞다리살	12.40±4.16	12.34±3.43	11.97±3.06
앞사태살	13.56±2.26	14.11±3.31	13.40±3.59
항정살	9.03±3.53	10.00±4.02	10.72±3.54
꾸리살	15.27±2.88	14.30±2.97	14.21±3.15
부채살	14.03±2.86	14.89±2.62	14.03±1.61
주걱살	12.63±2.25	12.06±2.24	12.14±2.35
볼기살	10.49±4.36	9.95±2.06	9.78±2.92
설깃살	10.05±2.64	10.78±2.90	10.88±3.26
도가니살	10.07±3.42	10.29±2.54	9.50±2.14
홍두깨살	10.29±2.90	11.10±4.04	10.26±3.49
보섭살	9.81±2.93	10.18±3.89	8.86±2.84
뒷사태살	12.66±2.90	12.48±2.89	11.89±2.30
삼겹살	11.65±4.32	11.05±3.90	11.56±3.92
갈매기살	18.37±4.22	18.16±2.71	15.71±4.38
등갈비	13.48±3.34	12.41±3.87	11.82±3.55
토시살	17.41±4.62	17.84±4.25	17.09±4.01
오돌삼겹	12.44±2.54	13.73±2.84	11.70±2.83
갈비살	10.84±3.53	10.36±3.56	11.30±3.50

*평균±표준편차

표 154 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 황색도(b값)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	5.99±1.74	6.69±1.92	5.99±1.90
알등심살	4.91±2.35	3.82±1.13	4.57±1.73
등심덧살	7.13±2.26	6.98±1.83	7.17±1.54
목심살	6.07±1.95	6.77±1.92	6.99±2.12
앞다리살	5.61±1.47	5.63±1.45	5.59±1.29
앞사태살	5.18±1.36	5.42±1.10	5.57±1.67
항정살	7.34±1.51	7.35±1.61	7.29±1.12
꾸리살	6.51±2.00	6.40±1.38	6.64±1.50
부채살	5.74±1.40	6.19±1.56	6.53±1.93
주걱살	6.67±2.09	6.24±1.44	6.83±1.39
불기살	5.38±2.92	5.40±1.67	5.67±1.90
설깃살	4.68±1.54	5.46±1.53	5.71±1.58
도가니살	4.45±2.31	4.88±1.56	4.78±1.83
홍두깨살	6.94±2.11	6.95±1.61	6.53±1.58
보섭살	5.59±1.28	5.55±1.88	5.30±1.53
뒷사태살	5.93±1.84	5.26±1.45	5.27±1.36
삼겹살	6.44±1.77	6.77±1.52	6.49±1.52
갈매기살	7.68±1.72	7.23±1.48	6.60±1.40
등갈비	7.89±1.93	7.84±2.66	7.31±1.92
토시살	6.76±1.99	7.00±1.42	7.10±1.26
오돌삼겹	6.47±1.92	6.85±1.62	6.30±2.12
갈비살	6.18±1.66	6.45±1.41	6.19±1.09

*평균±표준편차

표 155 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 pH

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	5.86±0.31	5.75±0.18	5.82±0.26
알등심살	5.65±0.16	5.61±0.10	5.63±0.15
등심덧살	6.06±0.28	6.05±0.21	6.01±0.14
목심살	5.89±0.25	5.87±0.21	5.86±0.20
앞다리살	5.84±0.20	5.80±0.20	5.81±0.27
앞사태살	6.21±0.36	6.31±0.23	6.21±0.31
항정살	5.86±0.26	5.83±0.15	5.90±0.28
꾸리살	6.04±0.23	6.09±0.27	6.07±0.32
부채살	6.09±0.30	6.14±0.22	6.07±0.37
주걱살	5.86±0.21	5.71±0.12	5.83±0.35
볼기살	5.75±0.20	5.72±0.16	5.73±0.29
설깃살	5.72±0.22	5.67±0.13	5.71±0.28
도가니살	5.96±0.32	5.92±0.26	5.97±0.32
홍두깨살	5.87±0.20	5.75±0.18	5.84±0.33
보섭살	5.70±0.26	5.67±0.12	5.70±0.27
뒷사태살	5.94±0.28	5.89±0.18	5.91±0.25
삼겹살	5.93±0.25	5.85±0.20	5.88±0.31
갈매기살	5.84±0.23	5.84±0.16	5.88±0.14
등갈비	5.94±0.11	5.91±0.23	5.89±0.19
토시살	5.96±0.17	5.97±0.17	5.94±0.13
오돌삼겹	5.95±0.20	5.85±0.22	5.90±0.26
갈비살	5.73±0.17	5.76±0.23	5.74±0.19

*평균±표준편차

표 156 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(18개)의 가열감량(단위: %)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	26.83±4.30	28.08±2.24	27.08±4.17
알등심살	29.89±2.05	28.96±5.81	30.45±3.41
목심살	24.82±2.51	24.32±3.89	24.35±3.74
앞다리살	29.90±2.38	29.02±5.16	31.89±6.59
앞사태살	25.61±4.27	27.51±4.54	26.20±4.56
항정살	15.16±4.72	16.65±4.86	16.45±7.32
꾸리살	32.18±3.73	32.37±3.72	30.27±4.97
부채살	27.91±5.39	26.93±5.57	26.82±4.62
주걱살	30.04±2.31	32.08±2.26	30.58±4.11
볼기살	29.78±2.53	29.88±3.64	30.19±4.27
설깃살	31.49±3.04	31.33±3.49	31.68±4.93
도가니살	26.48±3.07	28.67±3.56	28.20±4.98
홍두깨살	30.99±3.30	31.10±5.36	30.04±5.10
보섭살	29.49±3.41	29.51±3.42	29.13±3.82
뒷사태살	34.65±21.84	26.44±3.22	27.47±4.12
삼겹살	17.41±3.45	18.38±3.90	16.73±3.45
갈매기살	32.85±4.57	31.61±4.32	31.84±3.21
갈비살	28.52±2.99	30.12±3.12	29.16±3.51

*평균±표준편차

표 157 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(15개)의 보수력(단위: %)

구분	등급		
	1+	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	60.59±4.47	57.52±8.00	59.66±8.97
알등심살	63.15±6.70	58.92±8.29	59.59±8.33
목심살	59.95±5.10	56.77±7.52	56.17±7.55
앞다리살	60.09±6.82	56.21±6.45	57.51±7.42
앞사태살	61.41±7.05	60.18±6.48	59.78±10.18
항정살	64.43±5.34	60.48±8.71	65.00±9.13
꾸리살	58.44±8.19	55.62±6.55	55.60±13.01
부채살	60.12±8.47	60.60±9.48	59.73±12.33
주걱살	59.68±4.54	56.83±7.60	58.49±9.39
볼기살	61.15±14.43	57.07±7.03	60.90±10.43
설깃살	59.35±7.05	56.86±6.26	58.89±7.64
도가니살	59.76±7.16	56.05±7.20	58.78±9.49
홍두깨살	60.21±5.60	55.42±7.95	57.66±8.55
보섭살	62.29±5.17	58.66±8.35	60.76±10.76
뒷사태살	61.45±7.40	56.59±7.46	58.54±10.81

*평균±표준편차

표 158 암퇘지 도체 등급별 소분할 부위(14개)의 전단력가(단위: kg/cm^2)

구분	등급		
	1$^+$	1	2
조사두수	9	19	16
안심살	2.91±0.63	2.98±0.57	2.96±0.46
알등심살	3.11±0.67	3.32±0.86	3.10±0.54
목심살	4.07±0.91	3.75±0.80	3.72±1.18
앞다리살	2.92±0.48	3.24±0.64	3.19±0.52
앞사태살	3.11±0.53	3.44±0.77	3.18±0.66
꾸리살	3.04±0.61	3.52±0.79	3.11±0.81
부채살	2.81±0.76	3.16±0.96	3.04±0.83
주걱살	3.32±0.43	3.76±0.61	3.47±0.44
볼기살	3.03±0.71	3.85±1.05	3.29±1.16
설깃살	3.76±0.85	4.03±0.88	3.66±0.75
도가니살	2.87±1.10	2.86±0.82	2.68±0.68
홍두깨살	3.18±0.72	3.58±0.50	3.27±0.85
보섭살	3.18±0.76	3.35±0.64	3.33±0.66
뒷사태살	3.09±0.71	3.34±0.66	3.31±0.61

*평균±표준편차

표 159 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 수분 함량(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	74.83±1.70	74.59±1.72	74.73±1.71	74.94±0.72
알등심살	71.46±1.91	71.16±1.87	71.69±1.33	71.61±1.03
등심덧살	56.90±9.64	58.77±10.13	57.05±9.67	49.49±1.48
목심살	62.00±4.47	59.39±4.53	60.95±5.12	58.51±5.09
앞다리살	66.59±4.07	67.42±3.30	66.31±6.39	62.77±2.91
앞사태살	75.40±1.89	75.50±2.06	75.52±1.64	75.96±0.67
항정살	50.32±5.31	49.15±6.42	54.73±8.11	49.95±9.89
꾸리살	75.55±1.91	75.32±1.91	75.60±1.05	75.42±1.54
부채살	74.97±2.24	75.13±1.89	74.82±1.41	74.99±0.91
주걱살	72.02±2.55	71.68±3.47	72.08±2.07	72.06±1.16
볼기살	73.31±1.74	72.78±2.08	73.20±1.42	72.15±1.69
설깃살	72.73±2.49	72.47±1.95	72.95±1.63	73.15±1.08
도가니살	74.58±2.25	74.40±2.01	75.13±1.41	75.77±0.98
홍두깨살	72.61±2.39	72.08±2.65	71.31±6.04	67.96±10.80
보섭살	73.18±2.00	73.27±2.03	72.98±1.85	72.71±0.84
뒷사태살	75.10±1.83	74.65±2.15	75.22±1.21	75.56±0.77
삼겹살	52.02±9.48	52.36±8.80	53.90±9.08	45.22±11.03
갈매기살	67.83±4.28	67.66±2.37	68.55±3.11	68.48±2.36
등갈비	62.47±4.12	61.55±3.99	62.51±4.01	60.25±2.49
토시살	71.88±3.83	72.10±3.20	72.77±2.70	73.35±1.63
갈비살	67.08±4.66	68.70±3.12	68.86±2.64	67.31±1.99

*평균±표준편차

표 160 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 지방 함량(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	2.85±1.07	2.68±0.78	2.81±0.97	2.31±0.32
알등심살	5.30±1.97	5.39±2.04	4.68±1.45	4.48±1.24
등심덧살	27.92±12.48	25.60±12.77	27.56±12.62	37.64±1.60
목심살	20.49±6.17	24.04±5.89	21.93±6.98	25.07±6.69
앞다리살	14.52±5.41	13.23±4.06	14.94±8.06	19.29±3.55
앞사태살	3.95±1.62	3.62±1.15	3.77±1.16	3.42±0.72
항정살	35.10±6.74	36.57±7.98	29.18±10.33	34.98±12.85
꾸리살	4.61±1.32	4.73±1.03	4.61±1.05	4.74±1.53
부채살	5.17±2.09	4.81±1.23	5.24±1.20	4.85±0.94
주걱살	6.75±2.58	6.81±3.97	6.24±1.96	6.22±0.99
볼기살	3.95±1.34	4.08±1.29	4.10±1.34	4.66±1.53
설깃살	5.48±2.83	5.54±1.67	5.11±1.59	4.50±1.15
도가니살	3.68±1.77	3.70±1.37	3.44±1.09	2.70±0.64
홍두깨살	6.44±2.38	7.15±2.27	8.42±7.71	12.60±13.70
보섭살	4.42±2.24	3.84±1.04	4.10±1.47	3.69±1.06
뒷사태살	3.57±1.39	3.55±0.80	3.85±1.01	3.03±0.48
삼겹살	32.85±12.06	32.46±11.25	30.32±11.78	41.43±13.77
갈매기살	12.71±5.08	12.48±2.42	11.48±3.98	11.69±2.38
등갈비	18.75±4.65	19.83±4.63	18.67±5.12	21.37±3.58
토시살	6.46±4.65	4.81±1.66	5.06±2.92	4.95±1.51
갈비살	13.64±5.91	11.29±3.77	11.16±3.88	13.15±2.33

*평균±표준편차

표 161 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 단백질 함량(단위: %)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	22.59±2.03	22.81±2.13	22.72±2.22	22.92±0.72
알등심살	23.22±1.74	23.42±2.17	23.52±1.50	23.49±0.50
등심덧살	15.21±3.15	15.62±2.36	15.54±3.04	13.22±0.31
목심살	17.32±2.10	16.46±1.95	17.04±1.95	15.94±1.18
앞다리살	18.53±2.25	19.00±1.83	18.49±1.89	17.30±0.79
앞사태살	20.19±1.77	20.43±1.93	20.20±1.71	19.64±0.63
항정살	14.39±1.40	14.11±1.59	15.63±2.20	14.19±2.75
꾸리살	19.27±1.82	19.40±1.85	19.11±1.46	18.63±0.65
부채살	19.15±2.03	19.30±1.90	19.15±1.60	18.79±0.63
주걱살	20.99±1.63	21.39±2.28	21.40±1.57	21.16±0.66
볼기살	22.48±1.82	23.04±2.60	22.55±1.68	22.61±0.75
설깃살	21.42±2.49	21.62±2.05	21.53±1.57	21.63±0.58
도가니살	21.34±2.10	21.55±2.48	20.97±1.59	20.70±0.64
홍두깨살	20.64±2.23	20.44±1.50	20.06±2.20	18.70±3.01
보섭살	22.04±2.09	22.71±2.07	22.60±1.97	22.80±0.43
뒷사태살	20.87±1.77	21.24±2.83	20.49±1.37	20.41±0.66
삼겹살	15.29±2.66	15.52±2.49	15.90±2.60	13.58±2.80
갈매기살	18.11±1.83	18.59±1.61	18.68±2.62	17.38±0.58
등갈비	18.36±1.27	18.28±1.62	18.53±1.52	17.89±1.10
토시살	19.04±3.28	20.46±5.52	19.48±3.48	17.79±0.56
갈비살	19.10±1.92	19.90±2.25	19.85±1.83	18.96±0.68

*평균±표준편차

표 162 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(21개)의 콜라겐 함량(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	1.52±1.04	1.55±1.09	1.62±1.16	1.10±0.24
알등심살	1.37±1.04	1.36±0.84	1.29±0.82	0.99±0.28
등심덧살	2.34±1.13	2.27±1.00	2.19±0.83	2.00±0.11
목심살	2.12±0.98	2.28±1.02	2.13±0.91	1.95±0.24
앞다리살	2.11±1.05	2.06±0.89	2.10±0.95	1.92±0.19
앞사태살	1.94±0.85	2.08±0.93	1.90±0.99	1.55±0.18
항정살	2.74±1.06	2.73±1.15	2.54±1.29	2.14±0.54
꾸리살	1.84±0.94	1.95±0.98	1.68±0.60	1.39±0.17
부채살	2.04±0.97	1.98±0.78	1.92±0.91	1.69±0.35
주걱살	1.58±0.88	1.76±1.09	1.53±0.67	1.22±0.28
볼기살	1.40±0.91	1.55±1.34	1.29±0.63	1.14±0.17
설깃살	1.56±1.08	1.51±0.91	1.42±0.72	1.07±0.23
도가니살	1.69±1.09	1.73±1.15	1.54±0.82	1.24±0.22
홍두깨살	1.65±1.16	1.61±0.90	1.58±0.71	1.40±0.41
보섭살	1.44±0.80	1.59±1.01	1.42±0.88	0.98±0.23
뒷사태살	1.84±0.88	2.07±1.32	1.80±0.76	1.52±0.27
삼겹살	2.30±1.17	2.36±1.19	2.18±0.96	1.82±0.33
갈매기살	2.18±1.19	2.21±1.10	2.26±1.33	1.92±0.36
등갈비	2.16±1.24	2.14±0.99	1.97±0.92	1.77±0.25
토시살	2.55±1.56	2.77±1.99	2.59±1.57	1.74±0.41
갈비살	1.97±1.10	1.92±1.35	1.82±0.80	1.61±0.27

*평균±표준편차

표 163 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 백색도(L값)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	49.03±3.22	49.90±4.33	48.29±5.00	46.73±3.42
알등심살	55.72±3.77	56.53±4.25	56.31±5.28	52.39±6.66
등심덧살	52.22±6.88	53.11±4.72	51.74±5.01	45.34±5.89
목심살	50.85±3.72	53.16±4.38	50.23±4.37	46.89±7.30
앞다리살	48.23±3.81	50.45±4.14	48.59±4.66	42.37±3.31
앞사태살	44.81±4.13	45.57±4.60	44.33±4.66	45.92±9.82
항정살	66.44±6.62	67.07±5.27	63.95±7.22	49.27±11.01
꾸리살	50.25±4.77	50.87±4.63	49.76±5.11	44.98±5.29
부채살	48.37±3.86	48.80±3.38	47.45±4.60	43.12±3.39
주걱살	50.72±4.35	52.96±4.11	51.14±4.47	49.26±3.53
볼기살	52.71±4.37	53.04±3.89	52.27±5.45	52.77±6.63
설깃살	52.69±4.32	54.08±4.13	52.62±5.06	47.01±5.20
도가니살	50.15±4.17	52.15±4.08	48.95±4.12	46.19±4.47
홍두깨살	54.61±5.56	56.54±6.59	58.14±6.82	52.52±7.21
보섭살	54.52±4.53	55.26±4.10	54.70±4.48	48.49±5.45
뒷사태살	45.86±2.83	47.56±5.01	46.16±4.83	41.80±3.03
삼겹살	60.71±9.66	60.79±10.33	58.35±9.91	50.21±9.35
갈매기살	49.93±4.59	48.36±3.45	47.02±4.72	48.10±10.24
등갈비	59.31±7.58	59.30±7.03	57.44±6.59	51.15±8.03
토시살	45.61±7.27	42.95±3.79	42.94±4.53	42.54±8.44
오돌삼겹	51.49±6.21	51.01±5.54	50.83±7.44	47.08±4.19
갈비살	57.33±6.20	56.46±5.37	53.73±8.35	48.08±5.18

*평균±표준편차

표 164 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 적색도(a값)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	13.61±2.34	13.66±2.34	13.68±2.04	13.38±4.19
알등심살	6.17±2.02	5.54±1.38	6.27±2.00	8.84±3.55
등심덧살	16.52±2.54	16.26±2.15	15.75±2.39	16.16±2.65
목심살	14.48±2.28	14.46±2.52	13.95±2.74	12.53±4.64
앞다리살	13.83±3.36	12.73±3.27	13.20±3.12	15.39±2.50
앞사태살	14.29±2.19	13.93±2.77	14.04±2.75	13.33±3.70
항정살	8.51±2.17	8.97±1.71	8.70±2.63	13.86±4.90
꾸리살	14.92±3.01	14.53±3.16	15.51±3.11	13.95±3.55
부채살	16.00±2.01	15.26±2.42	15.46±3.24	15.22±2.32
주걱살	14.24±3.38	13.41±2.35	13.23±2.88	13.59±3.19
볼기살	9.43±2.35	9.30±2.24	10.11±2.14	12.31±3.75
설깃살	10.11±1.72	10.11±1.97	11.00±2.11	12.94±2.84
도가니살	9.32±2.57	8.96±2.20	9.59±2.86	12.07±3.64
홍두깨살	11.85±4.74	12.53±4.99	10.68±4.42	13.93±4.70
보섭살	8.39±2.36	8.90±2.62	8.53±2.50	12.37±5.42
뒷사태살	12.64±2.45	12.42±2.24	12.99±2.50	13.77±2.45
삼겹살	10.66±4.28	11.01±4.19	11.22±5.43	12.10±3.82
갈매기살	18.99±2.89	19.28±2.03	18.92±2.78	16.83±5.72
등갈비	12.13±3.54	12.37±4.02	12.00±3.80	13.83±4.94
토시살	19.60±3.59	20.66±2.15	19.47±3.40	16.81±4.63
오돌삼겹	13.92±2.80	13.21±2.08	14.37±3.38	14.46±2.60
갈비살	10.38±3.39	11.25±3.38	10.71±4.35	11.53±2.56

*평균±표준편차

표 165 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 육색 황색도(b값)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	6.35±1.67	6.81±1.79	6.76±2.00	6.84±2.34
알등심살	4.39±1.27	4.21±1.23	4.96±1.58	5.75±1.58
등심덧살	8.07±1.57	7.87±1.46	7.54±1.30	7.47±1.70
목심살	7.56±1.64	7.90±1.51	7.26±1.67	6.62±2.56
앞다리살	6.34±1.30	6.33±1.42	6.48±1.28	6.47±1.33
앞사태살	5.58±1.43	5.38±1.19	5.72±1.59	6.39±1.62
항정살	7.69±1.53	8.00±1.24	7.54±1.35	7.52±1.04
꾸리살	7.06±1.19	6.70±1.37	7.42±1.37	6.62±2.57
부채살	6.86±1.61	6.59±1.41	6.70±1.35	6.88±1.07
주걱살	7.07±1.11	7.52±1.75	7.20±1.46	7.86±1.63
볼기살	5.34±1.40	5.34±1.66	6.07±1.63	7.71±2.18
설깃살	5.71±1.20	6.04±1.61	6.54±1.33	7.22±2.03
도가니살	4.48±1.48	4.80±1.49	4.53±1.32	6.27±2.07
홍두깨살	7.24±1.97	8.23±2.13	8.00±1.49	8.71±1.99
보섭살	5.28±1.77	5.69±1.58	5.79±1.71	6.47±3.08
뒷사태살	5.41±1.46	5.83±1.68	5.88±1.56	5.97±1.86
삼겹살	7.26±1.82	7.09±1.65	7.55±4.05	6.57±1.19
갈매기살	8.29±1.74	8.18±1.15	8.16±1.33	8.06±1.15
등갈비	8.21±2.19	7.93±1.89	8.11±1.80	7.89±1.63
토시살	7.91±1.88	7.59±1.27	7.67±1.45	7.17±1.10
오돌삼겹	7.28±2.12	6.80±1.89	7.77±2.34	7.20±1.73
갈비살	7.58±1.53	7.73±1.43	7.05±1.34	6.73±2.38

*평균±표준편차

표 166 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(22개)의 pH

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	5.83±0.17	5.79±0.22	5.78±0.23	5.77±0.12
알등심살	5.67±0.13	5.66±0.21	5.60±0.17	5.69±0.13
등심덧살	5.97±0.17	5.96±0.27	5.95±0.22	6.08±0.28
목심살	5.80±0.55	5.85±0.31	5.82±0.22	5.95±0.22
앞다리살	5.80±0.18	5.80±0.24	5.79±0.21	5.85±0.20
앞사태살	6.25±0.24	6.21±0.36	6.19±0.38	6.31±0.36
항정살	5.89±0.19	5.86±0.24	5.82±0.16	5.91±0.23
꾸리살	5.98±0.23	6.00±0.28	5.98±0.21	6.05±0.23
부채살	5.98±0.23	6.05±0.32	6.05±0.22	6.16±0.25
주걱살	5.72±0.59	5.77±0.19	5.76±0.21	5.88±0.22
볼기살	5.73±0.14	5.69±0.18	5.70±0.21	5.81±0.29
설깃살	5.73±0.17	5.70±0.17	5.65±0.19	5.74±0.17
도가니살	5.91±0.27	5.89±0.31	5.82±0.19	5.93±0.33
홍두깨살	5.89±0.16	5.83±0.20	5.83±0.30	5.92±0.21
보섭살	5.71±0.17	6.92±8.66	5.61±0.16	5.78±0.16
뒷사태살	5.86±0.19	5.82±0.20	5.84±0.25	5.98±0.30
삼겹살	5.86±0.20	5.85±0.26	5.80±0.21	5.92±0.21
갈매기살	5.79±0.10	5.82±0.27	5.73±0.17	5.82±0.11
등갈비	5.95±0.22	6.00±0.24	5.92±0.21	5.97±0.26
토시살	5.89±0.15	5.87±0.14	5.88±0.17	5.92±0.13
오돌삼겹	5.83±0.26	5.92±0.34	5.80±0.23	5.89±0.24
갈비살	5.72±0.14	5.71±0.26	5.65±0.16	5.68±0.12

*평균±표준편차

표 167 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(18개)의 가열감량(단위: %)

구분	등급			
	1⁺	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	28.16±3.41	28.23±2.76	27.40±3.19	26.05±0.65
알등심살	29.93±2.68	30.03±4.24	31.36±3.24	29.33±4.71
목심살	24.26±4.77	23.98±2.66	24.51±3.35	25.02±8.84
앞다리살	30.96±4.12	30.25±3.06	29.43±3.85	29.28±4.78
앞사태살	25.64±4.65	25.38±3.61	27.26±4.39	25.90±2.33
항정살	15.44±5.62	14.36±3.65	17.04±3.96	13.73±4.47
꾸리살	31.96±4.93	31.46±3.36	32.05±4.00	31.69±9.53
부채살	28.97±4.32	29.11±2.86	27.99±3.93	25.50±4.79
주걱살	31.82±6.44	30.45±3.59	31.28±2.76	28.46±3.07
볼기살	28.72±4.41	30.18±3.06	29.60±3.50	26.10±4.77
설깃살	30.88±3.32	32.65±3.12	32.37±3.50	30.95±4.27
도가니살	28.33±6.29	29.25±3.25	28.09±4.33	28.36±3.01
홍두깨살	29.52±5.16	31.90±3.01	32.08±3.33	29.54±3.97
보섭살	30.11±4.14	30.35±3.04	30.93±2.47	26.60±4.03
뒷사태살	28.63±4.22	27.70±2.78	27.62±3.70	24.81±3.22
삼겹살	16.40±4.39	15.31±2.46	16.70±3.74	13.31±4.69
갈매기살	33.18±4.47	30.93±4.18	30.82±3.02	29.70±6.03
갈비살	27.98±3.65	29.08±4.45	29.62±4.01	27.87±2.90

*평균±표준편차

표 168 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(15개)의 보수력(단위: %)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	62.36±7.38	62.62±5.17	58.79±8.79	57.75±6.76
알등심살	60.00±7.60	62.83±6.98	60.20±6.84	54.13±3.90
목심살	60.55±8.33	61.13±5.55	58.18±5.57	57.54±3.18
앞다리살	58.73±6.84	60.01±5.13	57.73±6.84	61.25±6.10
앞사태살	64.44±7.06	63.89±6.40	60.81±6.04	67.53±7.10
항정살	62.71±10.18	65.70±7.39	62.11±5.94	60.66±6.88
꾸리살	57.92±7.02	59.51±7.13	55.43±5.21	59.01±6.39
부채살	59.88±6.73	59.64±5.60	58.34±4.76	61.75±10.13
주걱살	58.80±6.86	62.20±5.80	59.19±5.96	59.96±5.39
볼기살	59.10±7.39	59.68±6.53	58.61±6.29	59.27±7.81
설깃살	58.74±7.53	59.33±5.34	57.89±7.19	56.46±4.73
도가니살	58.01±6.39	61.61±6.09	57.84±7.06	61.20±7.10
홍두깨살	57.98±6.90	57.59±3.74	56.94±7.03	58.13±4.40
보섭살	61.80±9.61	61.38±4.82	59.98±6.47	59.98±7.32
뒷사태살	58.08±5.92	58.08±6.91	57.47±5.98	61.60±9.56

*평균±표준편차

표 169 거세돼지 도체 등급별 소분할 부위(14개)의 전단력가(단위: kg/cm^2)

구분	등급			
	1+	1	2	등외
조사두수	19	14	19	6
안심살	2.71±0.45	2.66±0.46	2.93±0.54	2.87±0.34
알등심살	2.95±0.70	2.85±0.67	3.12±1.06	3.34±0.64
목심살	3.95±0.70	3.01±0.59	4.30±0.89	3.62±0.53
앞다리살	3.17±0.53	2.94±0.69	2.90±0.63	3.45±0.65
앞사태살	3.04±0.37	3.13±0.82	3.17±0.52	3.30±0.79
꾸리살	3.07±0.87	2.74±0.78	2.98±0.75	3.45±0.84
부채살	2.82±0.68	2.62±0.87	2.90±0.64	2.80±0.63
주걱살	3.24±0.45	3.13±0.55	3.19±0.56	3.48±0.30
볼기살	3.86±1.07	4.02±1.15	3.56±1.02	4.33±1.07
설깃살	3.98±1.01	3.83±1.19	3.90±0.95	4.77±0.85
도가니살	2.71±0.80	2.63±0.59	2.62±0.63	3.31±0.58
홍두깨살	3.48±0.49	3.32±0.52	3.33±0.66	3.87±0.74
보섭살	3.16±0.81	3.08±0.69	2.98±0.60	3.41±0.74
뒷사태살	3.14±0.62	2.90±0.59	3.00±0.72	3.36±0.53

*평균±표준편차

모돈

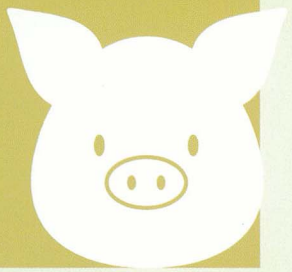


표 170 모돈의 도축 및 가공처리단계별 중량 변화(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
온도체중	170.11±5.35	189.39±11.69	180.72±13.45
냉도체중	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
냉각감량	2.93±0.04	3.59±0.04	3.30±0.04
박피도체중	155.89±5.26	173.64±10.84	165.65±12.47
탕박정육중	132.56±5.75	149.03±10.54	141.62±11.96
박피정육중	121.28±5.21	136.87±9.96	129.85±11.27
거래정육중(대분할)	110.21±0.47	123.78±0.76	117.68±0.78
거래정육중(소분할)	99.13±5.64	113.12±8.54	106.82±10.14

*평균±표준편차
*박피도체중: 냉도체중 - 가죽
*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방
*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방
*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈
*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

표 171 모돈의 도축 및 가공처리단계별 수율 변화(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
온도체율	80.96±2.13	80.96±2.35	80.96±2.19
냉도체율	79.57±2.18	79.44±2.39	79.50±2.24
냉각감량율	1.72±0.30	1.89±0.64	1.82±0.61
박피도체율(A)	74.20±2.44	74.24±2.60	74.22±2.46
박피도체율(B)	93.07±0.57	93.28±0.59	93.19±0.58
탕박정육율(A)	63.08±2.21	63.70±2.76	63.42±2.48
탕박정육율(B)	77.36±3.84	77.91±4.52	77.66±4.13
박피정육율(A)	57.72±2.16	58.51±2.78	58.15±2.49
박피정육율(B)	70.43±3.49	71.19±4.29	70.85±3.87
거래정육율(대분할, A)	52.45±1.92	52.90±2.21	52.70±2.06
거래정육율(대분할, B)	65.94±3.87	66.61±8.80	66.31±9.75
거래정육율(소분할, A)	47.15±1.85	48.35±2.28	47.81±2.14
거래정육율(소분할, B)	59.30±2.90	60.89±2.94	60.17±2.96

*평균±표준편차

*박피도체중: 냉도체중 - 가죽

*탕박정육중: 냉도체중 - 체지방

*박피정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방

*거래정육중: 냉도체중 - 가죽 - 체지방 - 뼈, 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*(A)절식체중 대비, (B)냉도체중 대비 생산율

표 172 출하체중에 따른 모돈 냉도체의 대분할 7개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
냉도체중	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중(대분할)	110.21±0.47	123.78±0.76	117.68±0.78
안심	1.84±0.17	2.21±0.23	2.04±0.28
등심	13.12±0.71	15.14±1.54	14.23±1.59
목심	10.27±0.68	11.43±1.42	10.91±1.27
앞다리	19.84±1.89	21.83±2.07	20.94±2.19
뒷다리	32.78±1.66	36.76±2.97	34.97±3.15
삼겹살	26.72±1.76	29.87±2.77	28.45±2.81
갈비	5.65±0.47	6.54±0.76	6.14±0.78

*평균±표준편차

표 173 모돈의 절식체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중(대분할,kg)	110.21±0.47	123.78±0.76	117.68±0.78
안심	0.87±0.08	0.95±0.09	0.91±0.09
등심	6.25±0.48	6.48±0.70	6.38±0.61
목심	4.89±0.28	4.87±0.45	4.88±0.37
앞다리	9.43±0.67	9.33±0.60	9.37±0.61
뒷다리	15.60±0.74	15.72±1.05	15.67±0.90
삼겹살	12.72±0.88	12.76±0.80	12.74±0.82
갈비	2.69±0.19	2.79±0.25	2.75±0.22

*평균±표준편차

표 174 모돈의 냉도체중 대비 대분할 7개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중(대분할,kg)	110.21±0.47	123.78±0.76	117.68±0.78
안심	1.10±0.10	1.19±0.13	1.15±0.12
등심	7.85±0.53	8.16±0.78	8.02±0.68
목심	6.15±0.47	6.15±0.65	6.15±0.56
앞다리	11.87±1.13	11.75±0.88	11.81±0.98
뒷다리	19.61±0.87	19.79±1.09	19.71±0.98
삼겹살	15.98±0.73	16.06±0.82	16.02±0.76
갈비	3.38±0.30	3.52±0.34	3.46±0.32

*평균±표준편차

표 175 모돈 냉도체의 소분할 25개 부위 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
냉도체중	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중(소분할, kg)	99.13±5.64	113.12±8.54	106.82±10.14
안심살	1.84±0.17	2.21±0.23	2.04±0.28
등심살	13.12±0.71	15.14±1.54	14.23±1.59
알등심살	10.13±0.69	11.79±1.49	11.05±1.44
등심덧살	0.81±0.15	0.97±0.19	0.90±0.19
목심살	10.27±0.68	11.43±1.42	10.91±1.27
앞다리살	9.90±0.89	10.40±0.94	10.18±0.93
앞사태살	2.44±0.31	2.82±0.36	2.65±0.38
항정살	0.87±0.25	0.97±0.19	0.92±0.22
꾸리살	2.04±0.19	2.39±0.35	2.23±0.34
부채살	1.33±0.23	1.54±0.26	1.44±0.26
주걱살	0.58±0.11	0.65±0.12	0.62±0.12
볼기살	6.57±0.44	7.51±0.63	7.09±0.72
설깃살	6.89±0.52	7.78±0.83	7.38±0.83
도가니살	4.99±0.35	5.83±0.58	5.45±0.64
홍두깨살	1.67±0.16	1.91±0.29	1.80±0.26
보섭살	4.84±0.43	5.49±0.66	5.20±0.64
뒷사태살	3.22±0.31	3.66±0.43	3.46±0.43
삼겹살	22.90±3.73	26.71±2.61	25.00±3.64
갈매기살	0.52±0.05	0.61±0.11	0.57±0.10
등갈비	1.91±0.21	2.10±0.48	2.01±0.39
토시살	0.25±0.07	0.29±0.06	0.27±0.07
오돌삼겹	0.84±0.09	0.98±0.13	0.92±0.13
갈비	5.65±0.47	6.54±0.76	6.14±0.78
갈비살	4.33±0.40	5.08±0.59	4.74±0.63
마구리	0.69±0.06	0.68±0.10	0.68±0.08

*평균±표준편차

표 176 모돈의 절식체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중(소분할,kg)	99.13±5.64	113.12±8.54	106.82±10.14
안심살	0.87±0.08	0.95±0.09	0.91±0.09
등심살	6.25±0.48	6.48±0.70	6.38±0.61
알등심살	4.83±0.47	5.05±0.71	4.95±0.61
등심덧살	0.39±0.07	0.42±0.08	0.40±0.08
목심살	4.89±0.28	4.87±0.45	4.88±0.37
앞다리살	4.71±0.35	4.45±0.36	4.57±0.37
앞사태살	1.16±0.13	1.20±0.10	1.18±0.12
항정살	0.41±0.11	0.41±0.08	0.41±0.09
꾸리살	0.97±0.07	1.02±0.12	1.00±0.11
부채살	0.63±0.09	0.66±0.09	0.64±0.09
주걱살	0.28±0.05	0.28±0.04	0.28±0.04
볼기살	3.13±0.23	3.21±0.27	3.18±0.25
설깃살	3.27±0.21	3.32±0.30	3.30±0.26
도가니살	2.38±0.18	2.50±0.24	2.44±0.22
홍두깨살	0.80±0.08	0.81±0.09	0.81±0.09
보섭살	2.30±0.18	2.35±0.25	2.33±0.22
뒷사태살	1.53±0.14	1.56±0.16	1.55±0.15
삼겹살	10.88±1.66	11.41±0.84	11.17±1.27
갈매기살	0.25±0.03	0.26±0.04	0.25±0.03
등갈비	0.91±0.09	0.90±0.20	0.90±0.15
토시살	0.12±0.03	0.12±0.02	0.12±0.03
오돌삼겹	0.40±0.05	0.42±0.05	0.41±0.05
갈비	2.69±0.19	2.79±0.25	2.75±0.22
갈비살	2.06±0.15	2.17±0.19	2.12±0.18
마구리	0.33±0.03	0.29±0.04	0.31±0.04

*평균±표준편차

표 177 모돈의 냉도체중 대비 소분할 25개 부위 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중(소분할, kg)	99.13±5.64	113.12±8.54	106.82±10.14
안심살	1.10±0.10	1.19±0.13	1.15±0.12
등심살	7.85±0.53	8.16±0.78	8.02±0.68
알등심살	6.07±0.53	6.36±0.86	6.23±0.73
등심덧살	0.49±0.08	0.52±0.10	0.51±0.09
목심살	6.15±0.47	6.15±0.65	6.15±0.56
앞다리살	5.92±0.50	5.60±0.47	5.75±0.50
앞사태살	1.46±0.20	1.52±0.16	1.49±0.18
항정살	0.52±0.15	0.52±0.09	0.52±0.12
꾸리살	1.22±0.11	1.29±0.17	1.26±0.15
부채살	0.79±0.14	0.83±0.14	0.81±0.14
주걱살	0.35±0.06	0.35±0.05	0.35±0.06
볼기살	3.93±0.30	4.05±0.31	4.00±0.30
설깃살	4.12±0.31	4.18±0.31	4.15±0.31
도가니살	2.99±0.21	3.14±0.30	3.07±0.27
홍두깨살	1.00±0.11	1.03±0.12	1.02±0.11
보섭살	2.90±0.25	2.96±0.31	2.93±0.28
뒷사태살	1.93±0.19	1.97±0.23	1.95±0.21
삼겹살	13.67±1.99	14.36±0.81	14.05±1.47
갈매기살	0.31±0.04	0.33±0.05	0.32±0.05
등갈비	1.14±0.14	1.13±0.28	1.14±0.22
토시살	0.15±0.04	0.16±0.03	0.15±0.04
오돌삼겹	0.50±0.05	0.53±0.07	0.52±0.06
갈비	3.38±0.30	3.52±0.34	3.46±0.32
갈비살	2.59±0.24	2.73±0.25	2.67±0.25
마구리	0.41±0.04	0.37±0.05	0.39±0.05

*평균±표준편차

표 178 모돈 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
온도체중(kg)	170.11±5.35	189.39±11.69	180.72±13.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
머리	13.04±0.74	13.99±1.22	13.57±1.11
혈액	4.48±1.47	4.78±1.14	4.65±1.27
내장총량	19.45±4.06	22.69±4.42	21.23±4.47
식도	0.18±0.02	0.20±0.03	0.19±0.03
기관	0.53±0.11	0.53±0.11	0.53±0.11
허파	1.07±0.23	1.16±0.37	1.12±0.31
염통	0.68±0.06	0.74±0.11	0.71±0.09
간	2.28±0.42	2.50±0.39	2.40±0.41
이자	0.26±0.10	0.29±0.09	0.27±0.09
지라	0.31±0.06	0.34±0.09	0.33±0.08
위	1.04±0.20	1.16±0.21	1.10±0.21
직장	0.55±0.10	0.64±0.11	0.60±0.11
소장	2.11±0.27	2.22±0.37	2.17±0.33
대장	2.83±0.58	3.05±0.72	2.95±0.66
내장지방	1.76±0.24	2.07±0.42	1.93±0.38
생식기	1.37±0.16	1.56±0.26	1.48±0.24
쓸개	0.03±0.01	0.04±0.01	0.04±0.01
꼬리	0.31±0.12	0.35±0.07	0.33±0.10
방광	0.16±0.04	0.17±0.04	0.17±0.04
맹장	0.22±0.04	0.30±0.10	0.26±0.09

*평균±표준편차

표 179 모돈 도축 시 발생하는 절식체중 대비 1차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
온도체중(kg)	170.11±5.35	189.39±11.69	180.72±13.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
머리	6.21±0.31	5.98±0.34	6.08±0.34
혈액	2.12±0.64	2.04±0.44	2.07±0.52
내장총량	9.22±1.67	9.69±1.80	9.48±1.71
식도	0.09±0.01	0.09±0.01	0.09±0.01
기관	0.25±0.05	0.23±0.05	0.24±0.05
허파	0.51±0.10	0.50±0.16	0.50±0.13
염통	0.32±0.03	0.32±0.05	0.32±0.04
간	1.08±0.17	1.07±0.15	1.07±0.16
이자	0.12±0.05	0.12±0.03	0.12±0.04
지라	0.15±0.03	0.15±0.03	0.15±0.03
위	0.49±0.08	0.49±0.07	0.49±0.07
직장	0.26±0.05	0.27±0.04	0.27±0.04
소장	1.00±0.11	0.95±0.12	0.97±0.12
대장	1.35±0.28	1.30±0.28	1.32±0.27
내장지방	0.84±0.14	0.88±0.16	0.86±0.15
생식기	0.65±0.06	0.67±0.12	0.66±0.10
쓸개	0.01±0.01	0.02±0.00	0.02±0.00
꼬리	0.15±0.05	0.15±0.03	0.15±0.04
방광	0.07±0.02	0.07±0.02	0.07±0.02
맹장	0.10±0.02	0.13±0.04	0.12±0.03

*평균±표준편차

표 180 출하체중에 따른 모돈의 2차 부산물의 생산량(단위: kg)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
온도체중	170.11±5.35	189.39±11.69	180.72±13.45
냉도체중	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중(소분할, kg)	99.13±5.64	113.12±8.54	106.82±10.14
신장	0.43±0.09	0.51±0.09	0.47±0.10
신지방	2.36±0.62	3.41±1.00	2.94±0.98
족(단족)	3.81±0.29	3.99±0.35	3.91±0.33
체지방(소분할)	34.61±6.90	36.77±8.20	35.80±7.52
뼈	17.01±1.35	18.52±1.79	17.84±1.75
가죽	11.29±0.86	12.16±1.13	11.77±1.09

*평균±표준편차
*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임
*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거
*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함
*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 181 모돈 절식체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간 (kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
온도체중(kg)	170.11±5.35	189.39±11.69	180.71±13.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육중 (소분할, kg)	99.13±5.64	113.12±8.54	106.82±10.14
신장	0.20±0.04	0.22±0.04	0.21±0.04
신지방	1.12±0.27	1.45±0.38	1.30±0.36
족(단족)	1.81±0.15	1.71±0.16	1.75±0.16
체지방 (소분할)	16.49±3.33	15.73±3.62	16.07±3.42
뼈	8.09±0.63	7.93±0.78	8.00±0.70
가죽	5.37±0.29	5.19±0.34	5.27±0.32

*평균±표준편차

*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임

*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거

*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함

*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 182 모돈 냉도체중 대비 2차 부산물의 생산율(단위: %)

구분	출하체중구간(kg)		
	195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수	9	11	20
절식체중(kg)	210.22±8.11	233.95±13.52	223.28±16.45
온도체중(kg)	170.11±5.35	189.39±11.69	180.71±13.45
냉도체중(kg)	167.18±5.24	185.80±11.28	177.42±12.99
거래정육(소분할, kg)	99.13±5.64	113.12±8.54	106.82±10.14
신장	0.26±0.05	0.27±0.06	0.27±0.06
신지방	1.41±0.37	1.82±0.48	1.64±0.47
족(단족)	1.17±0.08	1.09±0.09	1.12±0.09
체지방(소분할)	20.66±3.76	19.74±4.21	20.15±3.94
뼈	10.19±0.93	10.00±1.14	10.08±1.03
가죽	6.76±0.55	6.55±0.57	6.64±0.55

*평균±표준편차
*냉도체중은 족, 신장 신지방 포함 중량임
*거래정육중: 부분육 정형시 표면 지방 최소수준(0mm)까지 제거
*체지방: 소분할 부위까지 정형한 후 생산된 지방 포함
*뼈: 목뼈+앞다리뼈+뒷다리뼈+등뼈+갈비뼈+마구리+잡뼈

표 183 모돈의 도체규격(단위: cm)

구분		출하체중구간(kg)		
		195 ~ 220	221 ~ 260	전체
조사두수		9	11	20
도체장	a	134.67±4.39	136.73±5.14	135.80±4.81
	b	125.11±4.28	127.00±5.00	126.15±4.67
	c	86.89±2.47	88.82±3.74	87.95±3.30
	d	109.89±3.10	111.82±4.05	110.95±3.69
	e	100.11±3.22	102.00±3.90	101.15±3.65
도체폭	a	47.39±1.76	50.91±2.63	49.33±2.86
	b	40.78±1.64	43.00±4.19	42.00±3.41
	c	33.89±1.62	34.82±2.09	34.40±1.90
경골장		26.06±1.67	26.00±1.95	26.03±1.78
선골장		18.83±1.27	18.82±1.33	18.83±1.27
도체후도		20.67±0.71	21.27±2.73	21.00±2.06

*평균±표준편차



부 록

돼지고기 부분육 생산량 추정시스템

01 프로그램 개요

1) 프로그램 소개

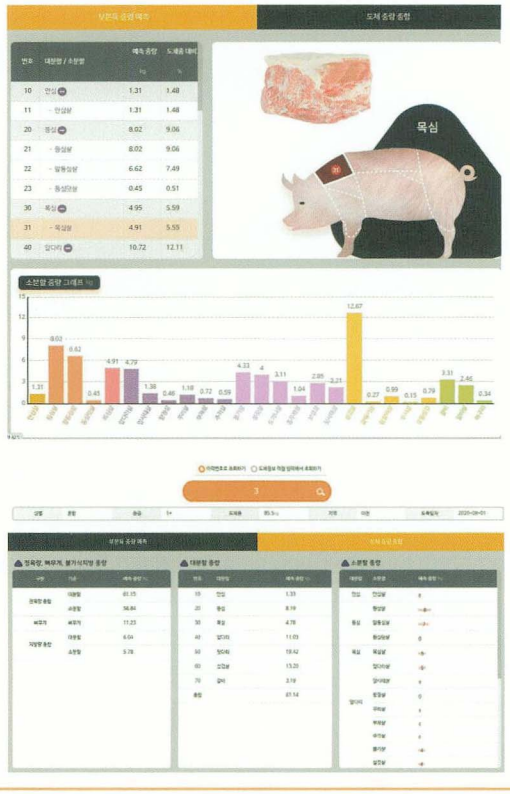
개요	삼원교잡종 돼지의 도체정보를 활용하여 개체별 도체수율 및 부분육 생산량을 예측할 수 있도록 다수의 회귀식을 탑재한 '국가단위 돼지고기 정육 및 부산물 생산량 추정 프로그램' 입니다.
데이터 활용	• 이력번호를 통한 도축정보 조회 및 기간 수육예측의 출하두수 등의 정보는 축산물품질평가원에서 제공하는 데이터를 활용합니다. • 중단기 전망에 사용하는 사육두수는 통계청에서 발표하는 분기별 사육두수 데이터를 활용합니다.

2) 기타 명칭 설명

정육량	• 정육량 대분할 : 안심 + 등심 + 목심 + 앞다리 + 뒷다리 + 삼겹 + 갈비 • 정육량 소분할 : 안심 + 등심 + 목심 + 앞다리 + 항정살 + 꾸리살 + 부채살 + 주걱살 + 볼기살 + 설깃살 + 도가니살 + 홍두깨살 + 보섭살 + 뒷사태살 + 삼겹살 + 갈매기살 + 토시살 + 오돌삼겹 + 갈비살
불가식 지방	• 불가식 지방 대분할 : 대분할 지방 • 불가식 지방 소분할 : 소분할 지방
뼈 무게	• 등심뼈 + 목심뼈 +앞다리뼈 + 뒷다리뼈 + 삼겹뼈 + 갈비뼈 + 족 + 마구리 합계 무게

02 개체 수율 추정

구 분	설 명
조회 방법 선택	• **이력번호로 조회하기 / 도체정보 직접 입력해서 조회하기** – 도축된 도축번호(이력번호)를 기준으로 등록하면 축산물품질평가원의 도축 정보 평균값을 활용해 해당 개체의 부분육 생산량을 계산합니다. • **도체정보 직접 입력해서 조회하기** – 체중, 성별, 등지방두께 지표를 사용자가 등록 후 부분육 생산량 계산합니다.
부분육 조회 항목	• **부분육 중량** – 대분할 / 소분할 부위별 예상 중량, 체중 대비 무게 비율을 표시합니다. – 각 부위별 위치 및 부분육 사진이 표시됩니다. • **도체중량 종합** – 정육량, 뼈무게, 불가식지방의 예상 중량을 표시합니다. – 대분할 부위별 예상 중량을 표시합니다. – 소분할 부위별 예상 중량을 표시합니다.
부분육 중량	• **부위별 이미지 조회** – 부위 명칭을 선택하면 우측의 이미지에서 해당 부위가 표시됩니다. – 대분할 부위 명칭 옆에 ⊕ 버튼 클릭 시 하위 소분할 부위 명칭이 표시됩니다. – 대분할 부위 명칭 옆에 ⊖ 버튼을 클릭 시 하위 소분할 부위가 숨겨집니다.



03 기간 수율 추정

구 분	설 명

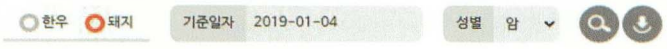
조회 방법 선택



- 1 (DAY) : 일별 통계. 기준일자를 포함한 과거 8일간의 도축정보를 활용해 성별 부분육 생산량을 계산해 표시합니다.
- 31(MONTH) : 월별 통계. 기준월을 포함한 과거 13개월의 도축정보를 활용해 성별 부분육 생산량을 계산해 표시합니다.

• **검색 기준 선택**

- 축종(돼지)과 기준일(기준월)을 선택합니다.
- 버튼을 누르면 엑셀파일로 표에 표시된 데이터가 다운로드 됩니다.



조회 항목

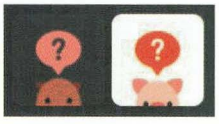
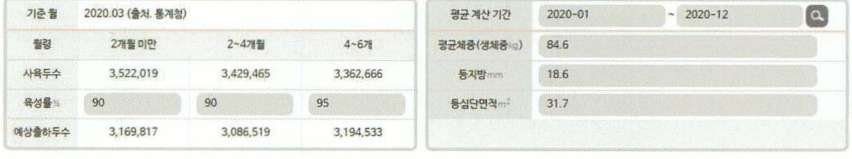
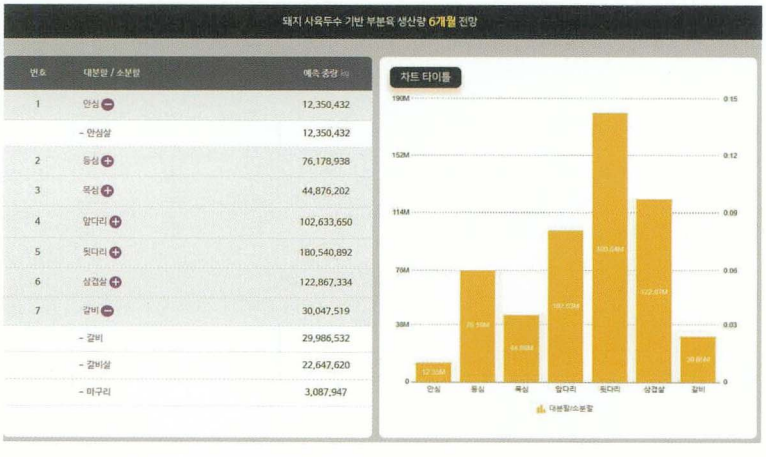
• **도축두수 및 부분육 부위별 추정 생산량 표**

- 선택 조건에 따라 계산된 해당 일자의 도축두수, 회귀식을 통해 계산한 추정 부분육 생산량을 표로 나타냅니다.



		2018.12.28	2018.12.29	2018.12.30	2018.12.31	2019.01.01	2019.01.02	2019.01.03	2019.01.04	합계	평균
도축두수 (두)		0	0	0	0	0	1,222	1,222	0	2,444	1,222
부분육 중량 (kg)	안심	0	0	0	0	0	15,332	15,332	0	30,664	15,332
	- 안심살	0	0	0	0	0	15,332	15,332	0	30,664	15,332
	등심	0	0	0	0	0	69,031	69,031	0	138,062	69,031
	- 등심살	0	0	0	0	0	30,700	30,700	0	61,400	30,700
	- 알등심살	0	0	0	0	0	20,765	20,765	0	41,530	20,765
	- 등심덧살	0	0	0	0	0	15,807	15,807	0	31,614	15,807
	목심	0	0	0	0	0	8,662	8,662	0	17,324	8,662

04 중단기 전망

구 분	설 명
돼지 조회 방법 선택	 • **돼지 축종을 선택합니다.** • **사육두수 검색 및 예상 육성률 지정** – 통계청의 최근 돼지 월령별 사육두수 발표자료 중 2개월미만, 2~4개월, 4~6개월 두수를 자동으로 조회해 표시해줍니다. – 예상 육성률 항목을 사용자가 조정해서 향후 6개월 예상 출하두수를 변경할 수 있습니다. • **최근 도체성적 검색 및 지정** – 축산물품질평가원을 통해 취합된 최근 성별 도체성적 (평균 도체중, 등지방, 등심단면적) 평균을 계산해 표시해줍니다. – 사용자가 기간을 조정할 수 있고, 표시된 값을 직접 지정할 수도 있습니다. – 본 데이터는 부분육 추정 회귀식 계산시 사용됩니다.  기준 월 2020.03 (출처: 통계청) 월령 / 2개월 미만 / 2~4개월 / 4~6개 사육두수 / 3,522,019 / 3,429,465 / 3,362,666 육성률% / 90 / 90 / 95 예상출하두수 / 3,169,817 / 3,086,519 / 3,194,533 평균 계산 기간 2020-01 ~ 2020-12 평균체중(생체중kg) 84.6 등지방mm 18.6 등심단면적m² 31.7
돼지 조회 항목	• **돼지 사육두수 기반 생산량 6개월 전망** – 선택 조건에 따라 계산된 향후 6개월의 부분육 생산량을 표와 차트로 표시해줍니다. 기간은 통계청의 최종 발표 분기 이후 6개월을 의미합니다. – 오른쪽 차트에는 대분할 부위의 생산량 전망치가 표시됩니다.  돼지 사육두수 기반 부분육 생산량 6개월 전망 번호 / 대분할 / 소분할 / 예측 중량 kg 1 안심 12,350,432 – 안심살 12,350,432 2 등심 76,178,938 3 목심 44,876,202 4 앞다리 102,633,650 5 뒷다리 180,540,892 6 삼겹살 122,867,334 7 갈비 30,047,519 – 갈비 29,986,532 – 갈비살 22,647,620 – 마구리 3,087,947 차트 타이틀 190M 152M 114M 76M 38M 0 0.15 0.12 0.09 0.06 0.03 0 안심 등심 목심 앞다리 뒷다리 삼겹살 갈비 대분할/소분할

돼지 도체수율

발행일 2021년 1월

발행인 국립축산과학원장 박범영

기획 및 편집 조수현, 서현우, Hoa Van Ba, 강선문, 김윤석, 설국환, 성필남, 김진형

감 수 (주)선진 Meat&Food 혁신센타 문성실

발행처 국립축산과학원 축산물이용과

주 소 55365 전라북도 완주군 이서면 콩쥐팥쥐로 1500

인쇄처 (사)체육장애인자활협회 ☎ 063-231-2267

발간등록번호 11-1390906-000417-01

ISBN 978-89-480-6704-0 93520