내부교육용

고려비엔피

한우 고급육 생산을 위한
토코셀 프리믹스

(주) 고려비엔피
제품문의 ; 070-7433-1043

㈜고려비엔피의 홈페이지 및 제공되는 공개자료는 네이버에서 제공하는 '나눔글꼴'을 이용하여 제작되었습니다.

한우 고급육 생산을 위한 토코셀 적용

비타민 E가 추가로 투여된 고급육으로 품질의 차별화를!

육질의 중요성

- 소비자에게는 품질이 중요합니다.
- 경쟁이 심한 상황에서 보다 나은 품질은 경쟁력을 높여 줍니다.
- 만약에 보다 나은 품질의 고기를 원하신다면 추가의 비타민 E를 급여한 가축으로부터 생산된 고기를 주문하십시요.
- 고기속에 함유된 보다 많은 비타민 E가 보다 나은 육질과 보다 오랜기간동안 훨씬 많은 수익을 약속합니다.

KBNP 고려비엔피

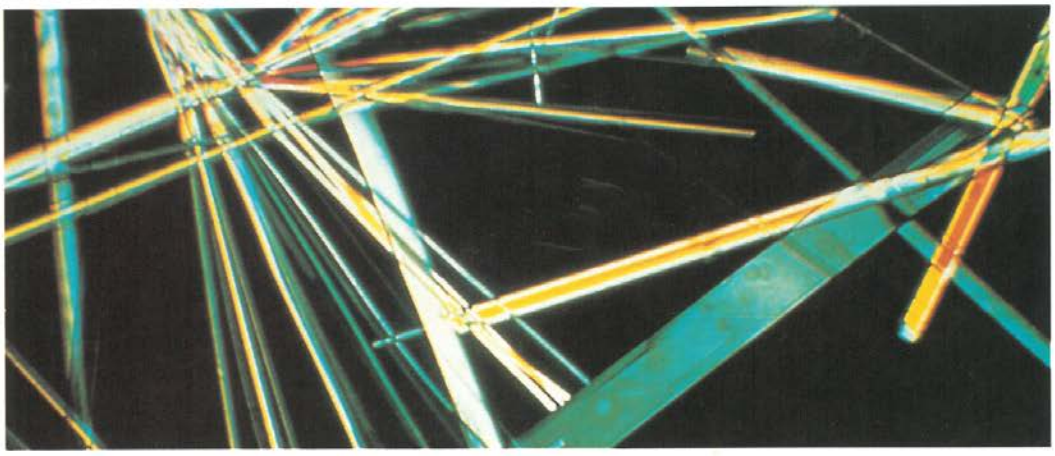
한우 고급육 생산을 위한 토코셀 적용

육질의 중요성

고기와 육제품의 품질은 제품의 품질 및 고기가 생산, 가공되는 방법에 따라 결정됩니다.

세계적으로 육류의 소비량이 계속 늘고 있습니다. 고기를 구입하는 사람들의 선택의 폭이 넓어지는 만큼, 소비자들의 기대치도 빠르게 높아지고 있습니다.

비타민 E 결정의 광학현미경사진



지방의 산화는
육질을 악화시키는 주요인 입니다.
가축의 성장과 건강에 필수적인
지용성 영양소인 비타민 E는
체내의 가장 강력한 항 산화제 입니다.
세포막에 위치하는 비타민 E는
세포와 조직을 산화와 유리기로 인한
손상으로부터 보호합니다.

구매에 있어서 소비자들의 인식과 정보가 늘어남에 따라, 소비자들이 제품을 선택하는데 있어서 품질이야 말로 가장 중요한 역할을 하고 있습니다.
이에 따라 육류생산자나 소매상들 모두가 새로운 도전에 직면하고 있습니다.

이러한 미래의 도전과 보다 나은 품질의 고기와 육제품의 수요에 대응하기 위해서 경쟁은 보다 치열해질 것 입니다.

소비자들이 이미 고품질의 고기와 육제품을 즐기고 있음에도 불구하고 여전히 개선의 여지는 있는 것입니다.

KBNP 고려비엔피

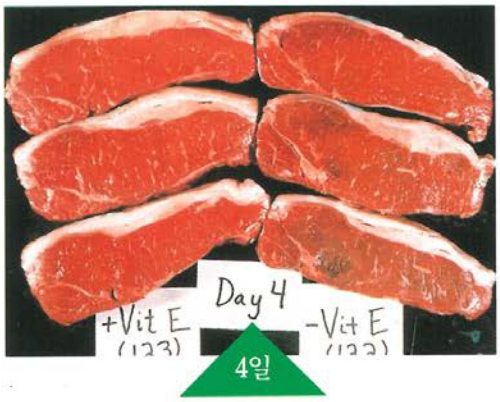
한우 고급육 생산을 위한 토코셀 적용

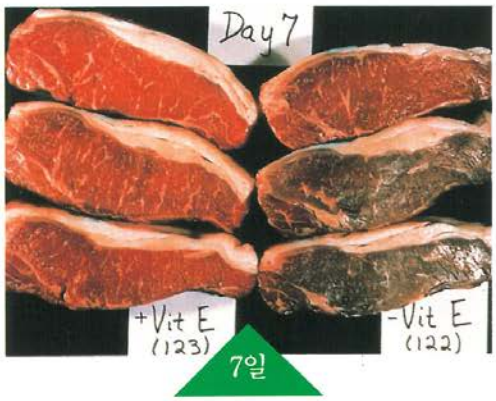
신선한 돈육 및 가금육
+ 2~3일

냉동육
+2~3개월

보존기간

- 소비자들은 보다 긴 보존기간과 편리함을 원합니다.
- 보다 긴 보존기간이란 반품의 감소 및 수익성의 개선을 의미합니다.
- 비타민 E는 고기의 보존기간을 연장시켜 줍니다.
- 비타민 E는 보존기간을 연장시키기 위한 인공 항산화제 또는 첨가제 사용을 감소시켜 줍니다.





추가의 비타민 E를 급여한 소에서 생산된 스테이크의 전형적인 육색변화. 비타민 E를 추가로 급여한 경우 소매점 진열후 12일까지 육색이 유지됩니다.
(사진 : 미국 위스콘신 대학의 Dr. D. Scharfer 제공)

외관 / 육즙손실

- 깨끗하고 보송보송한 포장상태가 바람직합니다.
- 육즙손실이 적다는 것은 중량의 감소가 적다는 것을 말합니다.
- 비타민 E가 육즙손실을 감소시킵니다. (냉장 및 냉동육)

육즙손실의 감소
−30~40%(평균)
냉장 및 냉동된 돈육 및 가금육

KBNP 고려비엔피

한우 고급육 생산을 위한 토코셀 적용

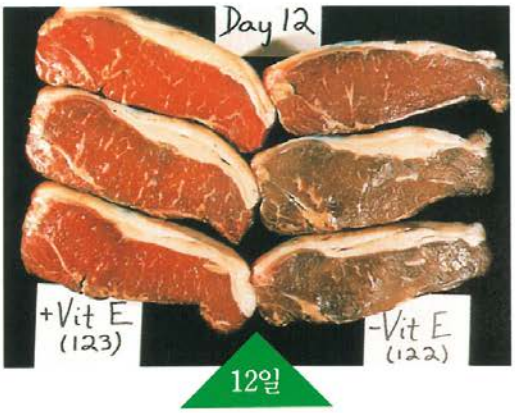
육색

- 고기색의 농도와 균일도는 고기 구입시 중요한 시각적 요소입니다.
- 탈색된 고기와 육제품은 소비자들에게 환영받지 못합니다.
- 비타민 E는 육색을 보호해 주는 효과가 있습니다.

냉장돈육의 보관시;
육색과 풍미가 9~12일까지 안정

신선 가금육의 풍미;
9~12일까지 안정

요리된 고기의 풍미;
7~8일간 보관시까지 괜찮음.



가축에게 추가의 비타민 E를 급여하게 되면 세포막에 보다 많은 비타민 E가 축적됩니다. 이것은 고기가 산화 또는 품질 저하 되지 않도록 하는데 꼭 필요한 곳에 비타민 E가 보다 많이 존재하게 된다는 것을 말합니다.

먹는 맛의 품질

- 먹는 맛은 모든 고기(특히 가금육)의 품질을 판단하는데 있어서 가장 중요한 기준입니다.
- 먹는 맛이 좋으면 소비자들은 계속 사 먹을 것입니다.
- 시간이 지나면서 나빠지는 고기맛이 비타민 E에 의하여 지연됩니다.

KBNP 고려비엔피

한우 고급육 생산을 위한 토코셀 적용

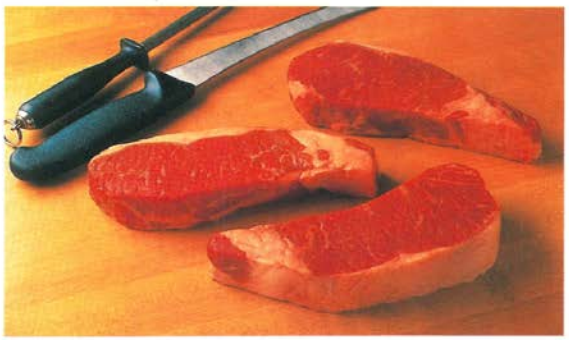
산 화

지방의 산화는 육질을 악화시키는 주요인입니다.
이러한 현상은 모든 고기에서 일어납니다(가금, 소, 돼지).
지방의 산화는 고기의 보존기간, 색깔, 외관 촉감등에 영향을 미치며 이들은 소비자가 고기를 구매하는데 중요한 요소들입니다.

지방의 산화는 가축이 도살되자마자 즉시 시작됩니다.
예를들어 고기를 몇일간 보관한 후 맛이 없어지는 것은 도살 후의 산화에 의한 것이며 적색육에서 갈색육으로 변하게 됩니다. 그러나 고기는 산화에 의한 품질저하로 부터 보호될 수 있습니다.

고기는 자연으로부터 자체내의 항산화 보호기능을 부여 받았습니다.
이러한 자연적인 보호는 알파 토코페롤의 형태로 존재하는 비타민 E에 의한 것으로서 세포막들이 산화에 의해 손상되는 것을 보호해 줍니다.

가축에 비타민 E를 추가로 급여하면 도살후의 산화가 지연된다고 알려져 있습니다.
따라서 고기와 육제품의 보관기간, 육색, 외관, 촉감등이 개선되도록 비타민 E를 투여함으로서 애초에 보다 나은 품질 요소들을 갖게 할 수 있는 것입니다.



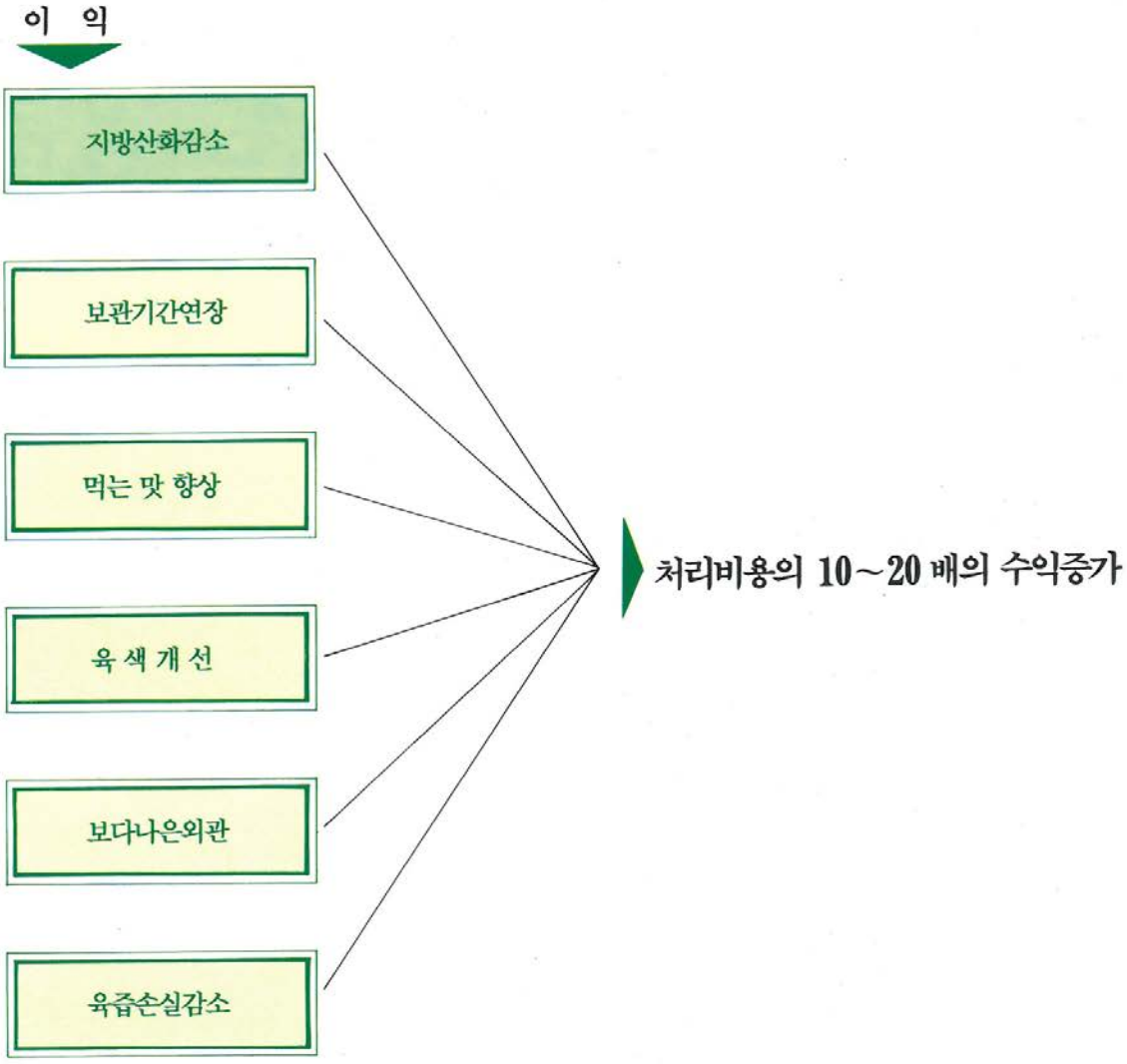
수퍼마켓이나 여타 소매점에서 육류를 판매하는 부서가 전체 상점에 대한 고객의 판단에 중요한 영향을 미치며 이에따라 다른 상품을 구매하도록 유도하게 됩니다.
품질좋은 육류제품은 육류담당부서의 수익만 증가시키는 것이 아니라 전체 상점의 이미지와 수익률을 향상 시킵니다.

KBNP 고려비엔피

한우 고급육 생산을 위한 토코셀 적용

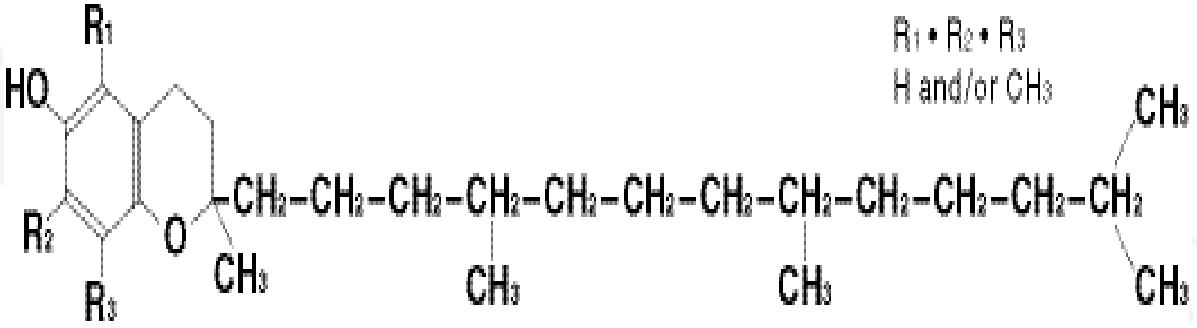
추가로 비타민 E를 첨가함으로서 얻어지는 이익:

비타민 투여 비용
(고기 kg당 시장가격의 1%이내)



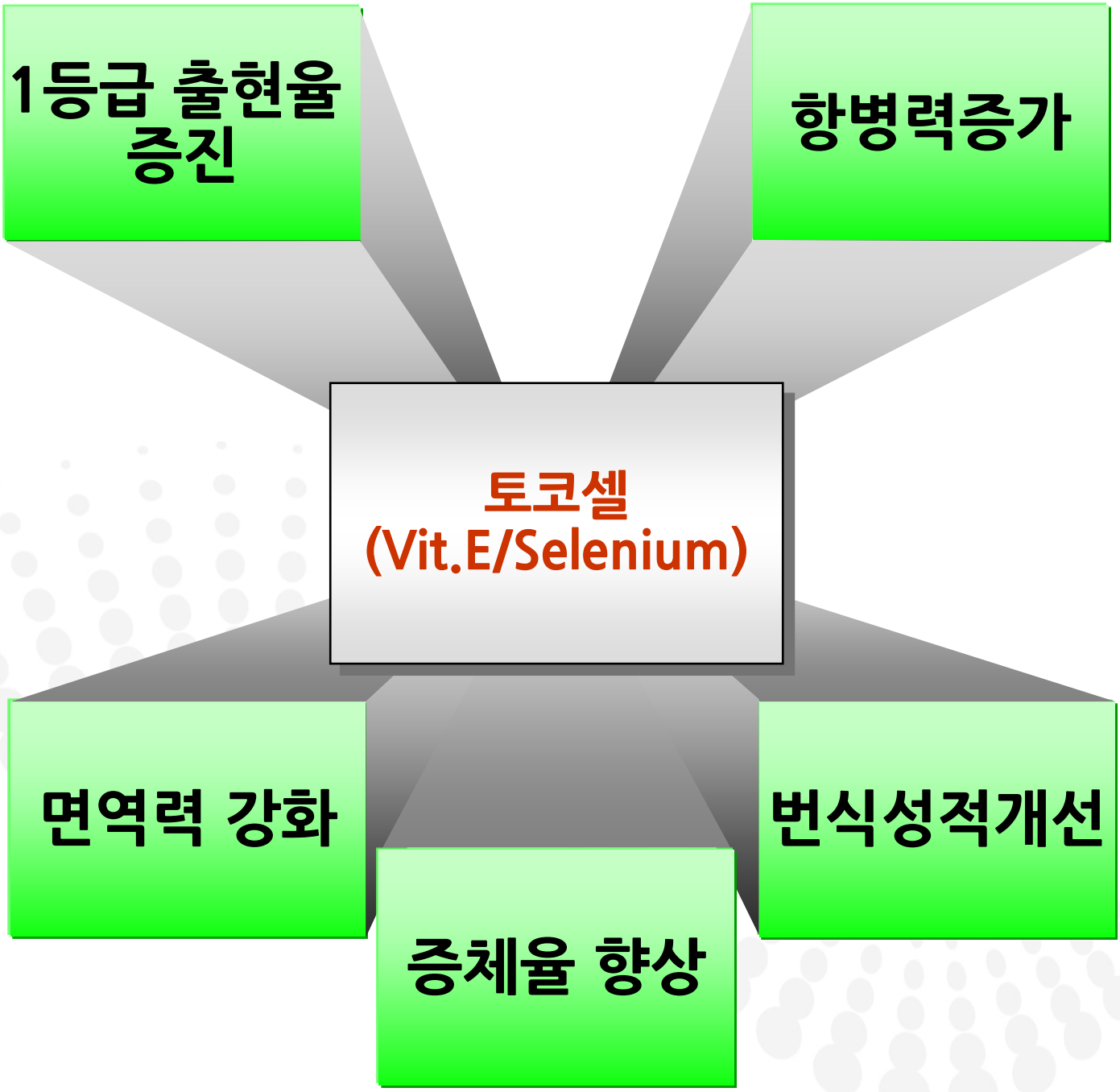
비타민E(토코페롤)이란?

비타민 E(토코페롤)는 동물에 필수적인 영양소로서 성장, 번식, 면역기능 강화 등에 매우 중요한 역할을 하며, 특히 생리학적 항산화제로서 도축 후 정육의 변색, 육즙 손실을 지연시키는 효과가 뛰어나 육질 개선 목적으로도 사용되고 있습니다.



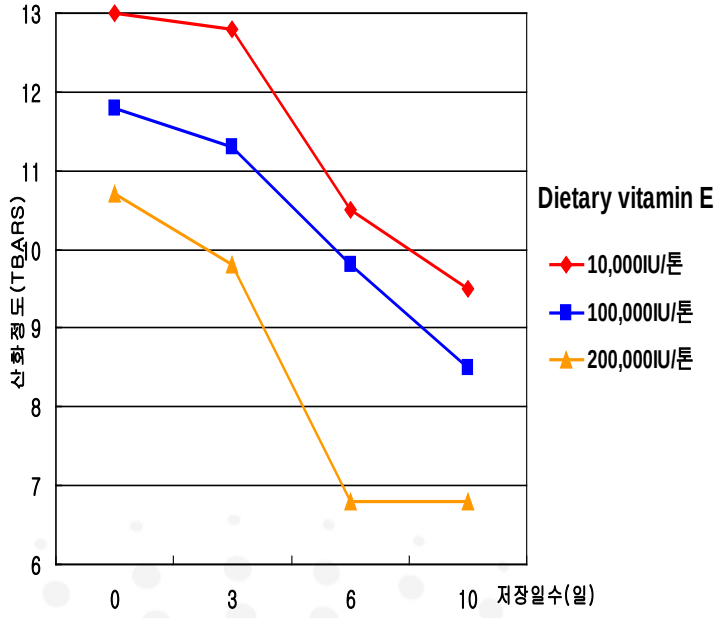
[토코페롤의 화학식]

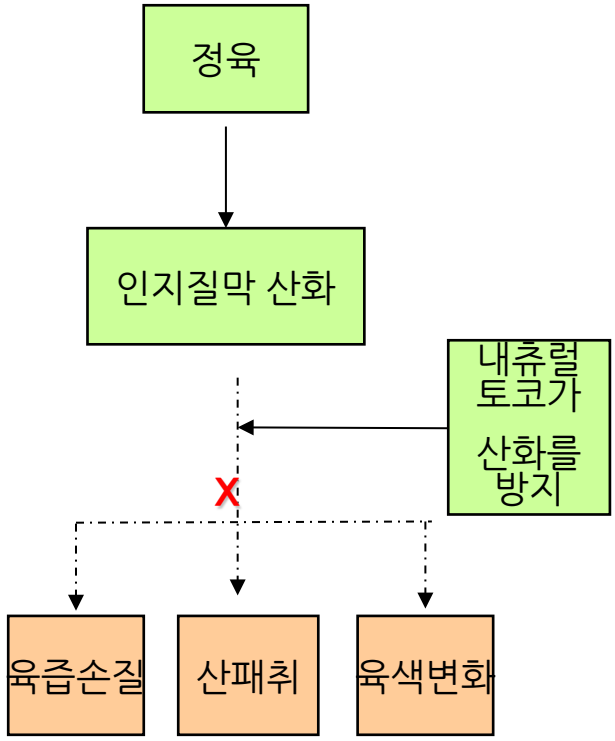
한우 고급육 생산을 위한 토코셀 적용



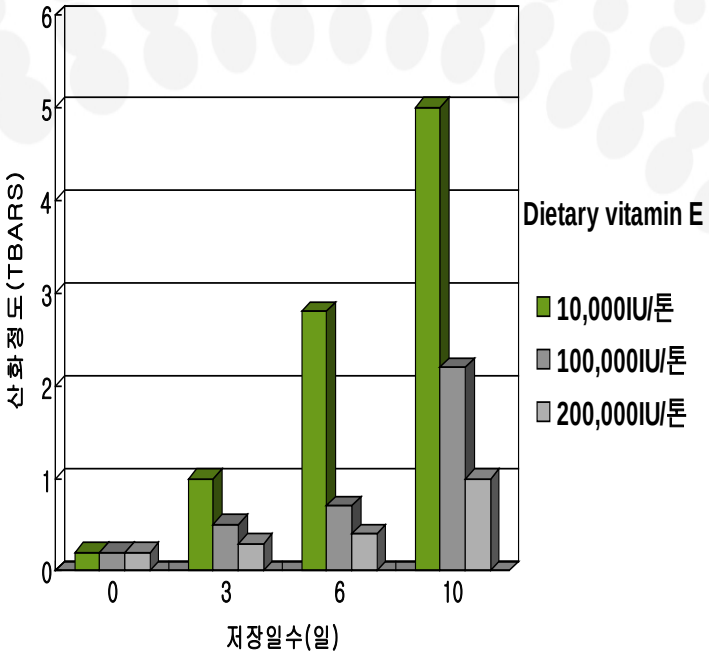
비타민E의 육질개선효과 기전

사료 내 비타민 E 첨가와 정육색의 관계

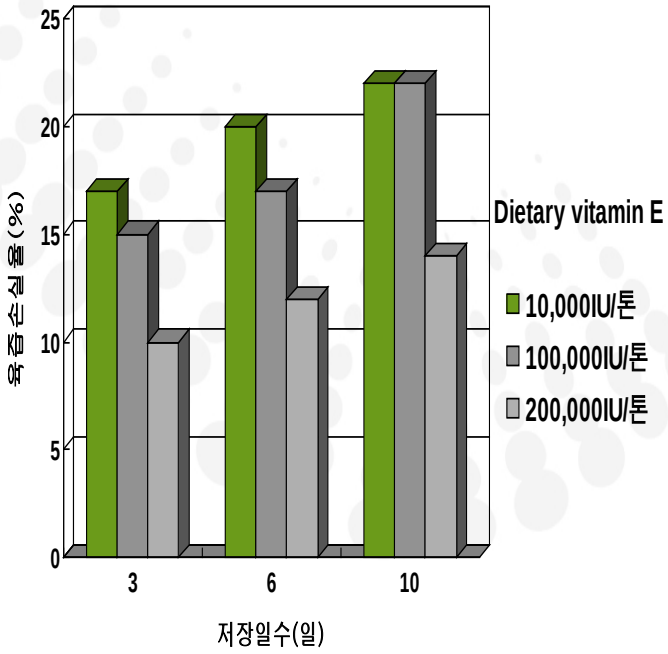




사료 내 비타민 E 첨가와 정육산화 안정성



사료 내 비타민 E 첨가와 냉동육의 육즙손실



토코셀 프리믹스

조달청 등록
물품식별번호 : 22258539

- **성분**
  - 비타민E ‥ ‥ ‥ 100,000IU/kg
  - 셀레니움 ‥ ‥ ‥ 345mg/kg
- **특장점**
  - 생체 이용율 우수, 백신접종 전후 면역반응향상 및 증체율 향상
  - 육질개선, 고급육 생산 및 번식능력 향상
  - 비타민E와 Se 보충
- **용법 및 용량**
  - 소
    - 상시급여) 체중 100kg 당 본제 2g을 3-5일 간 급여
    - 영양보충, 면역증강 및 육질개선)매월 1회 상기 용량의 ½을 3일간 급여
- **포장단위**
  - 5kg

고려비엔피
제품문의 ; 070-7433-1043