

육돈의 출하 체중과 육질



정 숙 근
(축산시험장 양돈과장)

돼지고기의 양적 충족에 만족하는 시대는 지났으며 앞으로는 품질이 좋고 균일한 규격품 생산이 절실히 요구되고 있다. 생산자로서는 질 좋은 육돈생산에 전력을 하지 않는 한 유리한 판매가 어려워지고 경영자체가 불안하여 질 가능성도 적지 않은 것이다.

현재 우리나라에서는 돼지 도체(屠體)의 품질 규격 결정의 규정도 없이 경매사의 주관적(主觀的)인 품질 판정에 의거 가격결정이 이루어지고 있기 때문에, 고품질(高品質)의 돼지고기가 어떠한 것인지도 분간할 수 없는 것이 현실이며 이와같은 사회적 여건하에서 우리나라의 양돈업이 성장하여 온 것이다.

“
등지방은 어깨에서 허리에 걸쳐 균등하게 두껍지 않도록 덮여 있는 것이 이상적이다.
”

이같은 여건하에서 이루어지고 있는 양돈업은 돼지고기의 품질규격에 관한 깊은 관심없이도 생산만 하면 된다는, 양돈업으로서의 질적인 성장없이 외형적 성장만이 이루어져 왔기 때문에, 현실의 과잉생산을 몰고 오는 원인의 하나가 되고 있는 것이다.

좋은 품질의 돼지고기란 어떠한 것인가?

도체의 품질 : 품종, 연령, 성별에 따라 품질의 차이를 가져올 수 있으며, 도체의 규격에서 차이를 둘 필요성은 없는 것으로서 품질판정에 이들 세가지 조건은 관계없이 통털어 취급하는 것이 각국의 통례이다.

도체의 중량 : 우리나라에서는 박피중량으로 42~55kg(생체중으로 75~85kg)에서 최고값이 형성되는 경향이 많으며, 일본은 박피중량으로 68~74kg(생체중으로 104~114kg)에서 최고등급이 나타나고 있다. 또 미국을 비롯한 다른 나라에서는 육돈의 출하체중을 생체중 100kg 이상에서 결정하고 있다.

특히, 일본에서는 도체의 중량이 커짐에 따라서 나타나는 차이가 살찐 상태와 지방의 부착 상태라고 하는데, 살찐 상태는 도체중 65kg(생체중 100kg) 미만에서는 좋지 않은 것이 많으며 중량이 커짐에 따라서 현저하게 개선된다고 한다.

또한 도체중 60kg(생체중 92kg) 이하일때 지방의 부착이 적으며 중량이 커짐에 따라서 과지방(過脂肪)인 것이 많아진다. 또 도체중이 75kg(생체중 115kg) 이상이 되면 지방량이 현저하게 증가한다. 따라서 도체의 품질, 돼지의 발육,

도체의 품질, 돼지의 발육, 사료의 이용성 등을 종합적으로 검토했을때 67~73kg(생체중 103~112kg)이 적당한 도체중량이다.

사료의 이용성 등을 검토했을 때 적당한 도체중량은 67~73kg(생체중 103~112kg) 범위가 안전하다고 본다.

도체의 외관(外觀) : 외관이란 외적인 모양을 말하는 것으로서 균칭(均稱)과 살찐 상태 및 지방의 부착상태에 따라 결정된다.

균칭(均稱) : 균칭은 살찐 상태와 같이 도체를 평가하는데 중요한 항목이다. 긴 네모꼴(長方形)을 이루면서 도체장이 98cm 이상이며 등선(背線)과 복선(腹線)이 평행을 이루면서 넓고 두꺼운 것이 좋다.

살찐 상태 : 살찐 상태는 도체중량에 비하여 살코기량이 60%, 지방량이 30%, 뼈가 10% 정도인 것이 표준이다.

살찐 상태의 판단은 뒷다리의 외측(外側)과 내측(內側)이 볼록하고 팽팽하게 튀어나오면서 발달되며, 늑골이 잘 개장(開張)되고, 등심 살코기의 단면적이 넓은 것이 좋다. 출하시의 체중이 작은 것은 좋지 않으며, 거세돈에서는 도체중 67~70kg(생체중 103~107kg), 암돼지에서는 70~74kg(생체중 107~114kg) 정도에서 살찐 상태가 가장 좋았다고 한다.

지방부착상태 : 지방의 부착상태로서 등지방층에서는 어깨, 허리의 지방부착 정도와 복부지방으로서는 하복부의 지방이 두꺼워지는 것에 주의해야 한다.

일반적으로 등지방은 어깨에서 허리에 걸쳐 균등하게 두껍지 않도록 덮여 있는 것이 이상적이며, 어깨나 복부지방이 과도하게 두꺼울 경우가 있다.

과도한 또는 과소한 지방 축적은 유전적인 지배를 받는 경우가 많으며 과도한 고단백(高蛋白), 고열량 사료를 무제한 급여하는 것은 과지방돈의 발생원인이 된다.

육질 : 육질을 결정하는 요인은 고기의 연도(軟度)와 보수성(保水性), 풍미(風味), 색깔, 지방의 색과 질이다.

근섬유(筋纖維)의 굵기 : 근섬유는 가늘수록 연해지므로 가는 것이 좋으며 적당한 지방량이 교잡되어 있게 되면 최고의 것이 된다.

근육의 단면(斷面)에 좁쌀알이 솟아 나온 것 같이 보이는 거치른 감을 주는 것은 고기가 질기고 바람직한 것이 못 된다. 돼지고기 본래의 맛을 갖는 고기를 만들어 내기 위하여서는 근육의 숙도(熟度), 적당한 지방의 교잡(交雜) 등이 중요한 것으로서 이를 위하여서는 적어도 2개월 이상의 비육기간을 필요로 한다. 지방의 품질에서도 포화지방산(飽化脂肪酸)의 비율을 높여야 하고 사료도 비육에 적합한 저열량인 것 이라야 한다. 도체의 중량으로 보아서 67~74kg(생체중 103~107kg) 범위내에서 근섬유의 굵기와 지방의 교잡상태가 가장 좋다고 하며, 이보다 중량이 적은 것은 지방교잡이 적으며 무거운 것은 근섬유가 너무 굵어지는 것이 단점이라고 할 수 있다.

육색 : 육색은 고기 자체의 연도(軟度), 풍미와 밀접한 관계가 있다. 육색은 고기의 색소인 미오글로빈의 성상과 양의 차이에 의해 달라지게 된다.

6개월령 미만인 것은 미오글로빈의 함량이

적기 때문에 육색이 연하며 월령이 많아짐에 따라서 적색(赤色)에서 암적색(暗赤色)이 되고 적색이 많아짐에 따라서 고기가 질기며 풍미가 나빠지게 된다. 이상적인 육색은 생후 170~190일령까지의 범위에 있으며, 이보다 빠르면 육색은 연하여지고 190일을 넘게 되면 적색이 많아져서 바람직한 것이 못된다. 이와같은 것은 170~190일령 정도에서 생체중 103~107kg(도체중 67~74kg) 정도에 도달할 수 있는 때이며, 이와같은 일령과 체중에서 출하체중에 이르도록 노력해야 한다는 의미를 내포하고 있다.

지방질의 색과 질(質) : 지방색은 흰떡과 같이 순백색이면서 끈기와 광택이 있는 것이 돼지고기의 독특한 맛을 낼 수 있게 되기 때문에 떡돼지라고 해서 높이 평가된다. 그런가 하면 지방색이 황색을 띠는 것은 불포화지방산(不飽化脂肪酸)을 많이 포함하기 때문에 융점(融點)이

낮아지는데, 이와같은 것을 물돼지라고 하며 맛이 좋지 않고 특히, 생육으로 이용하는데는 가치가 떨어지게 된다. 돼지의 지방질은 급여하는 사료에 크게 영향을 받게 되는 것이니 비육말기에 불포화지방산이 많이 들어있는 어분이나 쌀겨, 콩 등을 많이 먹이게 되면 연지돈(軟脂豚)이 많이 발생하게 된다.

지방의 융점이 높은, 좋은 질의 지방을 만들게 되는 일령은 180일 전후이며, 도체중량으로는 70kg(생체중 107kg) 전후라고 한다.

육돈에 있어서 도체의 품질이나 육질면으로 보아서 품질이 가장 좋은 시기는 생체중으로 105kg 전후에 해당되며 일령으로서는 180일령 전후에 해당된다. 현재 우리나라에서 육돈의 출하체중이 80kg 정도라는 것은 질 좋은 돼지고기를 생산한다는 견지에서 하루 빨리 105kg 정도로 높여야 할 시급한 문제점이다. *

전문 종돈장

130일 → 90kg, 등지방 1.5cm라면!

우리는 수입원종돈만을 생산하는 전문가임을 자부합니다.

엄격한 자체선발을 거쳐 자랑스러운 돼지만 판매합니다.



정원 종돈장

경기도 화성군 태안읍 안녕리 산1-115번지

분양사무실 : 동물약품 정약원

경기도 수원시 매교동 25-7번지 ☎ 32-1250

대표 : 수의사 김 태 현