

비육돈의 사양법

“

비육돈의 선택은 전쪽에 비하여 후폭이 넓고 등선은 약간 궁상(弓狀)으로 체하선은 수평인 것이 좋다.

또, 관위(管胃)의 굵기는 뼈의 굵기와 비례하여 적육의 비율이 많은 것이 적격이다.

”



곽종형
(경성대 축산학과 교수)

양돈업의 성공 비결은 상품가치가 높고 산육 경제능력이 좋은 돼지를 생산하는 것이다. 육돈의 최종기에 있어서 알맞게 비육하여 맛있는 고기를 만드는 것 외에도 단기간에 체중을 증가시켜 경제적으로 유리한 도돈(屠豚)으로 하는 마무리의 비육을 강구하여 출하·판매토록해야 한다.

육돈의 사육기를 2기로 나누면, 전기에는 근골의 발달을 촉진하는 사양법을, 후기는 육량을 풍부하게 하고 맛을 개선하기 때문에 적당한 지방이 침착도록 강구하여야 한다.

돼지의 비육은 아직 생장의 도중에 있는 몸으로 근육의 조성을 병행하여 양질의 지방을 침착하게 하지 않으면 안된다. 그러므로 그 특성을 잘 알아서 합리적이며 경제적으로 사양하지 않으면 안된다.

1. 비육돈의 사육법

1) 비육용 소돈(素豚)의 선택법

비육돈으로서 시장에서 환영하는 체중은 90~100kg이다. 그 정도의 도돈은 도살·해체 등의 취급에 편리하며 돈육가공의 제시설도 이 정도의 것을 표준으로 하여 설계하고 있다. 120kg 이상의 큰 것은 취급하기가 곤란하며 복지방이 많고, 일반적으로 좋아하지 않는다. 또한 90kg 이하의 적은 것은 고기의 긴축성도 적고 고기의 비율도 좋

지 않다.

체형으로는 몸의 길이가 알맞으며 폭 및 깊이가 풍부하고 특히, 후구가 잘 발달하며 고기형이 바람직하다. 재료돈인 소돈은 생후 4개월, 체중 60~70kg 정도 된 돼지를 비육하는 것이다. 실제로는 육성의 후기가 비육기의 돼지라고 할 수 있다.

(1) 발육이 좋은 것

육용돈은 체중 20kg 정도까지의 어릴때 발육이 좋은 것은 순조롭게 생육하며, 완성되는 일령도 (체중 90~100kg) 빠르다.

또한 사료요구율도 낮으며, 도체의 형질도 좋으며, 산육경제성이 높다. 그러므로 몸이 늘어진다, 체장이 있는 것은 적육량이 많다.

(2) 뼈가 굵으며 갈비의 개장이 깊은 것

관위(管胃)의 굵기는 뼈의 굵기와 비례하여 적육의 비율이 많으며 등지방이 얇은 것이 실증된다.

갈비의 개장 즉 흉폭·흉위가 좋은 것은 사료요구율이 낮으며 흉심이 있는 것은 등지방이 얇으며 적육량이 많다.

(3) 꼬리는 굵고 긴 것

꼬리의 굵기와 뼈의 굵기는 관위와 비례하여 지방이 얇으며 적육량이 많은 것으로서 힘이 강하고 높게 감아 올리는 꼬리는 건강의 상징이다.

(4) 전폭보다 후폭이 넓고 등선은 약간 궁상(弓狀)으로 체하선은 수평인 것

전폭에 비하여 후폭이 넓은 것은 근육질이 풍부하고 햄이 발달한 것이 많으며 전구보다 후구가 높은 것은 등지방이 얇은 경향이다.

체상선인 등선이 궁상(弓狀)인 것은 몸이 긴축되고 하복선이 험그덩하게 처진 것 같이 보이

는 것은 지방이 많으며, 도체의 형질이 좋지 않고 하복선이 수평인 것이 좋다.

(5) 활동적으로 피부·피모가 깨끗한 것

자돈의 거동은 활발하며 원기가 좋고 피부·피모가 아름답고 광택이 있는 것이 좋다. 그래서 볼도 가벼우며 긴축된 것이 좋다.

2. 비육기간

비육은 보통 1~2개월간에 완료하는 것이 중요하다. 예컨대 돼지의 출하예정 일을 정하여 체중이 60~70kg 정도 되는 것에 대하여 비육법을 강구하는 것으로 비육기간이 너무 길게 되면 그 말기에 이르러 소요사료량이 증가하는데 비하여 체중은 증가하지 않는다. 즉 체중의 증가는 초기에 많으며 소요사료량은 후기에 이룰수록 증가하는 것이다.

다음은 비육종료의 적기를 판정하는 것으로 체중의 증가가 점차 감소를 나타내면 도살의 적기에 들어갔다고 생각하면 된다.

도살의 적기에 들어간 돼지는 외관상 검부에 고기가 충만하여 하복선이 거의 수평으로 되어 손으로 만져보면 아주 유연한 감을 가진다. 전체의 살붙임이 고르고, 피모·피부에 광택이 있으며, 비절부에 피하지방의 침착을 인지 할 수가 있다.

3. 비육용 사료

비육에 있어서 지방은 사료중의 탄수화물, 지방 및 단백질로 부터 전화(轉化)하는 것이나, 그 반은 탄수화물로 부터 유래하는 것으로 생성지방의 87%가 탄수화물로 부터 전화되어 진다. 즉, 탄수화물로 부터의 전화량은 단백질의 약 7배에 해당하며, 보다 염가인 사료성분을 이용하는 것

으로 경제적 비육이라 할 수 있다.

사료의 지방이 체지방(體脂肪)으로 되는 비율은 약 60% 정도가 그대로 저장되어 진다고 한다. 또한, 지방은 단백질, 탄수화물에 비하여 2배 이상의 열량을 가지며, 고율로 이용되어 이론상으로는 유리하다. 실제에 있어서 지방을 과량급여하면 소화장애를 이르게 연지(軟脂)를 생산하며 울돈(栗豚)이라 하는 돈육으로 된다. 또한, 황돈(黃豚)으로 되어 상품으로서의 가치가 떨어져 탄수화물을 주어 체지방을 만드는 것이 좋다.

비육에 있어서 돈체 증가의 경우는 지방 71.5%, 단백질 6.4%, 회분 0.1%, 수분 22.0%로 증체 1kg당 5,000Kcal의 열량이 집적된다.

각종 사료의 영양소에 의한 비육량은 전분이 1kg당 529g이다.

돼지는 소에 비하여 비대속도가 크며 체지방의 생성력이 왕성하다. 비육용의 사료로서 감자, 고구마, 대맥, 전분박, 탈지유, 쌀을 주로 한 잔반 등을 주사료로 하고 미강, 대두박, 옥수수 등을 배합하여 쓰며, 장유박, 이분, 잠용 등은 될 수 있는 한 피하는 것이 좋다. 특히 탈지유는 좋은 사료로 곡류와 혼합하여 주면 곡류의 유효율이 증대되며 양이 절약된다.

비육초기는 비교적 농후사료를 다급하며 동시에 청초나 칼슘분을 보다 많이 주는 것이 중요하다.

4. 비육사료의 급여법

돼지는 잡식동물이므로 그 특성을 살려 전분질사료를 여러가지로 배합하여 적절히 조리하여 포식도록 하는 것이 바람직한데, 서서히 양을 증가시켜 말기에 충분히 포식하여 증체도록 한다.

배합사료는 체중의 4.5~5.0%량을 1일 3~4회 나누어 주며 채식 후 10분 정도에서 먹어치우도록 한다. 비육중의 사료는 서류, 서강사일레이지,

전분박 등의 자급사료를 50~60%로 하고, 다른 사료로 강류 30~45%, 단백질 사료 5~10%의 배합사료(가소화 단백질의 함량 10~12%)를 포식토록 한다.

비육돈에 대한 NRC 사료급여 기준을 보면 <표 1>과 같다.

<표 1> 비육돈에 대한 사료급여 기준(NRC, 1988)

체 중	예 상 증체량	급 여 일 량	단백질	사 료 효 율	사 료 ME · kcal/kg
50~110kg	820g	3,110g	13%	3.79	3,275

일반적으로 미국의 비육돈에 대한 사료급여 체계는 적육 생산을 목적으로 비육돈의 증체율을 45~75kg 이후부터 일당증체량을 약 680g정도 되도록 사료급여를 제한하여 양질의 돈육을 생산토록 하고 있다. 비육전기인 20~55kg 정도까지는 CP(조단백질)를 14~16%인 사료를 무제한 급여하여 발육을 최대화 한후, 비육후기인 55kg부터 출하시 체중 110kg 정도까지는 단백질을 12~14%로 영양수준이 낮고 사료의 부피가 큰 사료를 급여하여 과지방 축적을 방지하고 육질이 좋은 고기를 생산토록 한다.

일본의 경우 비육전기는 양질의 사료(CP 14%, DE 3,100kcal : 가소화에너지)를 무제한 급여하지만, 비육후기에는 비육후기사료(CP 13%, DE 3,100kcal)를 제한급여하여 비육돈 평균 출하일령을 175~180일 정도로 조절하여 양질의 돈육을 생산한다.

금후 우리나라의 비육돈에 대한 사료급여는 비육전기(체중 60~70kg)는 고영양사료(CP 14%, DE 3,400kcal)를 무제한 급여하여 골격과 근육의 발달을 최대화 하고, 그 후부터 출하체중에 도달시(체중 100~110kg)까지는 과비를 피하도록 저열량의 사료(CP 13%, DE 3,100kcal)를 급여하거나 중정도 영양사료(CP 13%, DE 3,200kcal)를 제한 급여하여 출하시 우수한 품질의 도체를 생산토록 함이 바람직하다. 