

특 집

돼지 도체등급을 잘 받을 수 있는 비결

진단/돼지 도체등급제 나는 이렇게 생각한다.

-추용진-

창간 17주년을 맞이한 월간양돈 7월호의 특집은 돼지 도체등급을 잘 받을 수 있는 비결에 대하여 다루었다.

지난 95년 2월 6일 이후 실시된 돼지 도체등급의 정착이 가속화됨에 따라 등급별로 돼지 도체의 경락가격이 형성되고 있으며, 등급별 가격정산에 따라 양돈농가들이 높은 가격을 받기 위해서는 우선 돼지도체의 등급판정을 잘 받아야 하지만 이와동시에 각 등급에 맞는 가격으로 경매가 이루어져 돼지고기 수요자들에게 공급되어야 하는 것 또한 중요하다.

소비자들이 원하는 돼지고기를 경매를 통해서 구입, 정육점이나 음식점 등의 업자, 축협, 직판장에 공급함으로써 양돈산업의 유통과 돼지도체 가격의 형성에 일익을 담당하는 돼지 중매인 조합장과 축협 직배사업소 구매팀장을 찾아 보았다.

우성농역 김춘환 돼지중매인 조합장



부정확한

2분도체 분할로

농가 kg당 500원 손해

서울 성동구 마장동에 위치한 우성농역(주)에서 돼지 도체 중매를 맡고 있는 돈(돼지) 중매인 조합.

‘돈 중매인’ 하면 일반인들 뿐만아니라 양돈농가에게도 생소하게 느껴질지도 모르지만 돼지 중매인은 생산자가 축산물 도매시장에 출하한 돼지를 경매과정을 통해 정육점이나 식당 등의 업자들에게 사주는 역할을 한다.

김춘환 돼지 중매인 조합장은 14년 경력의 중매인 경험을 가졌으며, 45명의 조합원은 모두 10~20년의 경력으로 하루평균 돼지 1,200마리 물량의 경매를 담당하고 있다.

돼지 중매인들은 경매시에 돼지고기를 필요로 하는 업자의 요구에 따라서 돼지고기를 구입하는데 업자들은 지방이 없고 살집이 많은 것, 근 내지방이 잘된 것, 지방과 살집이 적절히 있는 것, 삼겹살 같은 특정부위가 많이 나올 수 있는 것 등 다양한 요구를 한다고 말한다.

돼지 중매인들의 구매 및 가격결정은 축산물

등급판정과 같이 정해져 있는 기준에 의한 것이 아니고 경매인들의 오랜 경험과 육감에 의해 결정된다. 김조합장은 이렇게 업자들의 요구가 다양하기 때문에 판정된 등급만 가지고는 구매하기 힘들어서 경험이 풍부한 경매인들에게는 등급판정이 별로 도움이 되지 않는다고 한다. 그러나 경험이 적어 숙달이 아직 안된 중매인들은 등급판정에 의해 구매하면 도움을 얻는다고 한다.

경매인들이 돼지 도체를 보고 구입하는 기준은 지육 중량, 암수여부, 살집과 지방의 분포, 도축과정에서의 위생상태와 이분도체 상태 등이다.

김조합장은 “경매시 가격의 차이가 나는 것은 우선, 지육 중량이 65~75kg이 되는 암돼지가 가장 높은 가격으로 매겨지고, 둘째, 작업과정에서의 사위여부, 셋째, 도체분할이 제대로 이뤄졌는지의 여부”라고 한다. “미스코리아 후보가 정말 아름다워서 심사에서 아무리 좋은 점수를 받았다고 해도 최종 심사에서 치장도 하지 않고 온

몸을 더럽혀서 나온다면 그 후보가 미스코리아가 될 수 있겠냐.”고 말하면서 작업과정에서의 사위여부와 이분도체로 정확하게 절단되는 것의 중요성을 강조했다.

특히 이분도체가 제대로 되지 않아 등작부위, 목작부위가 빛나가면 아무리 육질이 좋아도 부분육으로 사용될 수 없고 잡육이 되기 때문에 지육 kg당 경락가가 500원 이상 차이가 난다고 한다. 김조합장은 “생산자들이 제 가격을 받고 소비자들이 불이익을 얻지 않기 위해서는 작업장의 시설보완과 작업과정의 문제점들을 개선하여 상품으로써의 돼지고기 가치를 높여야 한다”고 하였다.

구매는 소비자가 원하고, 소비자가 선호하는 돼지고기를 선택하는 것이 중요하다는 김춘환 조합장은 양돈농가들의 땀의 결실인 돼지고기 상품을, 소비자들 요구에 맞게 구매하기 위해 경매장으로 발걸음을 돌렸다.

축협 직배사업소 김종준 구매팀장



2~3시간 냉장 보관한 후 경매해야...

축협 직배사무소 김종준 구매팀장은 1981년부터 축협공판장의 매참인으로 활동을 하였고 ‘암 돼지킬러’라는 별명을 가질 정도로 15년 동안의 노하우를 가지고 있다. 매참인은 매매참가인을 줄인 말로써 일반유통업체 등에서 축산물의 구매가 많은 경우 매참인을 둔다고 한다.

축협직배사무소 구매팀은 축협의 직매장 7개소와 도지역매장 5개소, 일반 회원조합 및 유통업체를 포함해서 96년 5월말까지 80개 업소에 A·B등급의 암돼지를 1일 돼지 평균 50두를 선별구매하여 공급한다.

김 팀장은 축산물 도체등급을 실시함으로써 달라진 점이 있다면 농가들이 좋은 돼지고기는 높은 가격에 판매할 수 있게 되고, 등급판정에

의해 가격의 기준을 정할 수 있는 것과 등급판정 결과가 농가에 통보됨으로써 돼지 사양과 개량에 도움이 될 수 있는 것이 좋아졌다고 한다. 그러나 도체를 이분화하면서 온도상승에 의한 육질의 손상은 개선되나 작업미비로 상품가치가 하락하거나 톱으로 자를 때 톱밥으로 나가는 손실이 생기는 경우가 생긴다고 한다.

김 구매팀장은 돼지 도축 처리에서 박피보다는 탕박으로 처리하면 슷돼지의 용치가 없어지고 이득이 많아질 수 있다면서 제주도 일부지역에선 탕박을 하여 생산자뿐만 아니라 소비자의 경우도 득이 되고 있다고 한다. 또한 도체를 잘못 잘랐을 때 뿐만 아니라 하절기때 돼지고기 상품가치가 떨어질 수 있으므로 그 대책으로 경매전에 최소 2~3시간 냉장보관이 된 상태에서 경매가 되어야 하고, 하절기때의 수송시에 변질 우려성을 막기 위해 지육은 현수(꼭꼭하게 달려 드리워짐) 수송이 되어야 하고, 반드시 수송차의 냉동기를 가동해야 한다고 당부했다.

김구매팀장은 앞으로 위생적인 육류제품을 생산하기 위해서는 축협 목우촌의 제품처럼 부분육으로 제품화시켜 공급이 되어야 한다면서 지육 체계로 공급이 되면 수송과정에서 변질 우려가

있고 지육에 대한 소비자들의 혐오감이 생길 수 있다. 직판장의 경우만 보더라도 곧바로 판매할 수 있는 정육제품으로 만들기 때문에 돼지고기의 상품가치가 올라간다고 말한다.

양돈농가에 바라는 것은 자돈이 이유에서 시작하여 시기별로 알맞은 사료를 급여하고, 출하 1개월전엔 항생제 주사를 놓으면 잔류물 검사시 폐기처리되기 때문에 출하 1개월전에는 절대로 주사를 놓지 말아야 한다고 당부했다.

또한 규격돈은 출하할 때는 100~110kg일 때 출하해야 상품 값어치가 제일 높은 지육중량 60~70kg이 나올 수 있기 때문에 가장 좋은 가격으로 경매되고 일반 업소에서 원하는 제품으로 공급할 수 있다고 한다.

15년의 노하우로 좋은 육류를 선발 구매하여 직판장에 공급할 때와 양축농가의 입장에서 시세에 따라 물량을 조절하여 돼지고기를 구매함으로써 양돈산업 유통과 가격형성에 도움이 될 수 있어 보람을 느낀다는 김종준 구매팀장은 유통의 흐름은 그때그때 상황을 잘 판단해서 대처해야 하는 어려움이 있어 휴가도 잊은 채 축협직판장에 품질좋은 돼지고기 공급을 위해 동분서주하고 있다.

돈육비방

■ 돼지고기에는 콜레스테롤이 많다는데?

체내에 콜레스테롤 함량이 많으면 건강에 유해하다는 것은 이미 잘 알려진 사실입니다.

그러나 돼지고기의 섭취가 곧 콜레스테롤의 섭취로 생각하는 고정관념은 잘못된 인식입니다.

돼지고기의 콜레스테롤 함량은 타식품에 비해 오히려 적게 나타나고 있습니다.

곡류 등 탄수화물을 주식으로 하는 우리나라 사람들에게 적당한 육류의 섭취는 오히려 이상적인 영양균형을 유지하여 주므로, 돼지고기에 대한 콜레스테롤 걱정은 할 필요가 없습니다.