

수태지를 거세하여 암태지에 버금가는 품질로...



하 병 국

(목우촌 김제육가공 공장 생산부장)

수태지의 거세와 관련된 이야기는 이미 오래 전의 이야기가 되어버렸으나 최근 돼지고기 브랜드화가 정착되어가고 있고 수출산업으로 발전되고 있는 시점에서 그 중요성은 거듭 강조해도 지나침이 없을 듯하다.

나는 목우촌에서 돼지를 가공처리하여 소비자에게 품질좋은 돈육을 공급해야하는 실무자로서, 그동안 보고 느낀 수태지의 거세와 관련된 이야기를 전해드리고자 한다.

소비자의 선택의 폭은 이제 국제화가 되었다.

소비자는 돼지고기를 구입할 때 품질과 가격을 근거로 각자의 취향대로 선택하게 되는데 이때 우리가 만든 한국돈육의 품질 우수성이 인식되어야만 하는 시대적 상황에 놓여 있다. 어느 사업이든 마찬가지로이지만 품질이 국제화 수준에 미치지 못한다면 선택받지 못한 폐기물이 되고 마는 것이고 결국은 주변에 악영향을 끼치게 되는 것이라 여겨진다.

돼지고기에 있어서 품질이란 무엇이 있을까?

과거에는 돼지고기를 구입할 때 가격이 우선되는 시대가 있었으나 이제 가격은 좀 비싸더라도 맛이 좋아야 한다.

맛!

글로 표현하기 애매모호한 것이라 여겨지기도 하지만 소비자는 정확한 느낌이 있다. 그 첫번째가 웅취라 여겨지는데 생산자에게 스스로 질의 문답하여 답을 찾아 볼 수 있으리라 여겨진다.

양돈사업을 하시는 사장께서 내집에서 쓸 고기라면 어떤 돼지를 선택할까?

저녁에 가까운 분들과 돼지고기를 드시는데 웅돈냄새가 난다면 어떤 느낌일까?

소비자는 더욱 냉정하고 더욱 예민하게 반응을 한다.

생산되어지는 반 이상의 수컷을 암컷과 다름 없는 품질로 발전시키는 방법은 거세이며, 단순히 웅취의 제거뿐만 아니라 고기 맛을 향상시키는데 그 의미가 더해지고 있다.

돼지고기의 가장 큰 불량이고, 소비자에게 가장 큰 불쾌감을 주는 수컷돼지의 품질 개선 방법에 대해 관련된 여러 이야기를 정리해 본다.

1. 웅돈 냄새의 구체적인 원인은 무엇인가?

숫돼지는 육성기를 지나면서 성숙이 진행되어지고, 이때부터 고환에서 정자와 성호르몬이 형

성되기 시작한다.

수컷의 성 호르몬은 성적인 욕구와 성기의 발달을 이루고, 이에 따르는 웅돈의 행위와 고기의 냄새 및 맛의 변화를 초래하게 된다.

돼지를 사육하시는 분이면 웅돈의 독특한 냄새가 무엇인지 더욱 잘 알고 있다.

웅취는 대부분 지방조직에 풍부한 "안드로스테논"이라는 성 호르몬에 의해 나타나며, 대장에서 미생물 분해 활동을 통해 형성되는 화학적 물질인 "스카톨"과 "인돌"에 의해서도 영향을 받게 된다.

2. 수돼지의 거세는 웅취제거만 목표하는 것이 아니다.

수돼지라고 해서 전부 웅취가 나타나는 것은 아니어서 덴마크에서는 스카톨을 근거로 한 자동 측정기를 개발하고 있고, 스위스의 미틴 코니히 박사는 전자렌지를 이용한 웅취 측정 방법을 개발하고 있어 기대되는 바가 있다. 그러나 거세의 목적이 단순히 웅취의 제거 뿐만 아니라 살코기와 지방의 조화 등을 통한 맛의 향상이라는데 초점을 맞추어야 한다고 생각한다.

3. 거세는 생후 10일~15일경에 실시하는 것이 제일 좋다.

분만사에 있는 자돈의 상태가 위생관리상 가장 깨끗하고 자돈에게 스트레스도 줄일 수 있음을 감안하며, 분만후 10일~15일령에 거세하는 것을 권장하고 있다.

거세기 시술부위의 최소화를 통한 세균 감염의 위험을 최소화해야 하고, 헤르니아의 경우 생후 30일령에 실시하는 것이 좋다.

◆거세전 고려사항

• 거세대상돈이 건강한지 살핀다(허약한 자돈 또는 질병발생시에는 늦춘다)

• 개체별로 헤르니아 여부를 확인한다.

• 돈사를 청결하게 유지하고 깔집이용시 충분히 공급한다.

• 거세 전후 이동 금지한다.

4. 수돼지 거세의 장단점

거세돈과 비거세돈과의 경제적인 부분을 등급 거래의 결과로 종합해 보면 거세하는 것이 유리한 것으로 나타났다.

수돼지 거세의 장점	**수돼지 거세의 단점**
<ul style="list-style-type: none"> * 웅취 제거와 육질을 향상 * 등급거래시 유리(비거세돈 1등급 하락) * 비육단계 사양관리 용이함 	<ul style="list-style-type: none"> * 성장률 및 사료효율의 저하 * 노동력이 요구되며 거세시 어려움 수반 * 제한급이가 요구됨(지방침착 증가)

부득이한 수돼지의 비육관리 방법

- 출하 일령이 160일이 넘지 않도록 함(성성숙 감안)
- 비육기간동안 합사등 암컷으로 부터 자극을 받지 않도록 관리

5. '97년 8월부터 도체 등급 기준의 변화로 거세로 인한 등지방문제 극복됨

<표1>에서와 같이 같은 기준내의 성별가격 실적에서 거세돈의 가격이 우수하게 나타난 것을 볼 수 있다.

거세돈의 경우 등지방이 높아지는 문제가 있

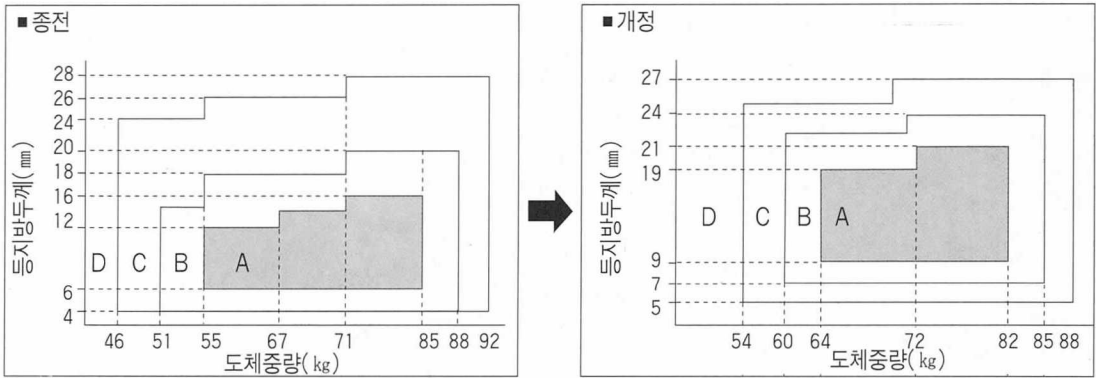
<표1> 축공 도매시장 경락 가격(박피기준)

구 분	암	수	거세
지육 60~80kg(등지방 8~19mm)	2,902	2,693	2,818
지육 55~80kg(등지방 6~16mm)	2,874	2,662	2,767

* 탕박과 박피의 차이 : 등지방 5mm, 지육 중량 7kg

었으나 '97년 8월부터 도체등급평가 기준이 변경되어 중량관리만 규격화한다면 등급결과가 우수해 질 것으로 여겨진다.<그림1>

〈그림1〉 도체 등급1차 평가기준(등지방, 지육중량)(탕박기준, 박피기준으로 바꾸었으면 함)



6. 전업규모 이상의 농장에서는 거세돈의 분리 사육 및 제한급여가 요구된다.

제한급여 방식은 매일저녁 사료를 확인하여

〈표2〉 사료제한 급여 효과

('95. 축산연)

구 분	무제한 급여구	처리1구 (50kg시 제한급여)	처리2구 (70kg시 제한급여)
체중(kg)	36.2	36.9	37.4
완료체중(kg)	108.9	105.9	109.4
일당증체량(g)	888	748	780
사료요구율	3.12	2.92	2.93
도체중(kg)	83.6	77.5	80.2
도체율(%)	76.8	73.2	73.3
등지방두께(cm)	2.3	1.98	2.07
정육율(%)	40.7	46.3	43.0
평균 도체단가(원)	2,275	2,321	2,305
두당도체판매가	190,190	184,984	183,939
생산비(원)	123,014	116,779	121,127
총사료비(원)	42,915	38,127	39,945
소득(원)	63,428	64,684	59,449

* 탕박과 박피의 차이 : 등지방 5mm, 지육 중량 7kg/

떨어지도록 관리하는 방법이 권장된다. 사료 별구기는 사료통주변의 사료허실 방질과 사양관리의 효율화, 등지방 두께의 개선을 꾀할 수 있다.

거세돈은 사료관리 및 출하관리가 암퇘지와 차별화했을때 등급관리가 용이하니 돈방을 구분하여 관리하길 바란다.

암컷보다는 강도높은 제한급여와 출하관리시 암컷보다 5~3kg 낮게 판매하길 권한다.(암컷 : 113kg, 거세돈 : 108~110kg) * 종돈의 특성상 기준출하중량은 변경됨.

7. 목우촌에서는 거세를 장려하기 위해 가격을 차별화시키고 있다.

목우촌에서는 등급에서 1개 강등시키는 등급조건에서 한번 더 차별화시켜 〈표3〉처럼 별도의 가격제도를 운용하고 있다.

8. 목우촌에서는 비거세 수컷을 자체 가공에서 제외시켜 송취가 없는 돈육으로 판매한다.

〈표3〉과 같은 구매정책 및 자체 계열화 사업 방침에 의해 비거세 돈은 〈표4〉과 같이 점점 줄어 최근에는 10%미만으로 나타나고 있다.

응돈으로 거세되지 않은 개체는 지육상태로

〈표3〉 등급별 가격 현황('97년)

(단위 : 천원)

구 분	A		B			C			D			E		
	암	거세	암	수	거세	암	수	거세	암	수	거세	암	수	거세
월·일	3212	2929	3061	2858	2812	2899	2665	2686	2756	2445	2409	1632	1521	1963
월·일	3158	2884	3012	2819	2790	2810	2632	2626	2641	2350	2404	1847	1397	1483

**거세되지 않은 수퇘지는 품질시대에 점점 더 차별 대우를 받게 될 것으로 지금부터라도 준비해야 할 것이다.

**수퇘지(미거세)는 A등급이 없음을 감안하여 비교하고, C등급에선 같은 등급내에서도 가격 떨어짐.

〈표4〉 구매방법별 성별 출현 비율

(단위 : %)

구 분	5월			6월			7월			8월		
	암	수	거세	암	수	거세	암	수	거세	암	수	거세
계 열	50.4	11.4	38.3	50.0	29.9	40.1	49.7	6.7	43.5	50.6	7.1	42.3
등 급	43.7	17.7	38.6	44.3	17.4	38.3	44.9	15.7	39.4	49.7	4.8	45.5
생 체	47.4	13.9	38.7	43.0	15.3	41.7	43.3	16.9	39.7	44.7	15.7	39.7
평 균	47.4	13.9	38.7	47.7	12.0	40.3	47.7	10.1	42.2	49.4	8.5	42.1

매각처리 하여야만 하는 유통단계의 의지를 감안 하여 앞으로 양돈사업자 여러분들의 노력으로 비 거세돈의 출현이 더욱 적어지길 기대한다.

9. 비거세 수컷은 수출규격돈 품질개선 자금의 대상에서 제외됩니다.

정부는 '97년 9월부터 등급에 의한 수출규격 돈의 품질개선 장려금을 지급하고 있다. 수컷의 경우는 등급에 관계없이 지급대상에서 제외된다.

**'97년 9월 1일부터 A등급 : 8,000원, B등급 : 6,000원, C등급 : 4,000원

**등급사의 등급판정에 의하되 출하체중 105~120 kg으로서 비거세돈은 제외

**항생제 잔류물질검사에 합격한 돼지

이상과 같이 돼지고기에 있지만 수컷 거세의 필요성을 열거해 보았다.

거세의 필요성은 알고 있지만 아직 유통시장에서 별 반응이 없는 것 같고, 수컷이라고 해서 판매하는데 큰 어려움 및 가격차이가 없는 것으로 느껴왔기 때문에 그동안 수퇘지 거세가 지연 되어 온 농장도 있으리라 여겨진다. 하지만 이제 소비자의 선택이 매서워졌고, 당장 수출규격돈

납품시 품질개선 자금 및 등급거래시 손실이 발생하고 있으며, 유통시장에서도 응취가 가장 큰 불량으로 관리되고 있음을 감안하여 수퇘지 거세 문제만큼은 꼭 실시하시길 당부드린다.

소비자의 관심이 최대 공동관건인 우리 모든 형태의 생산자는 합심하여 우리 한국의 돈육 품질을 최고로 만들어야 하는데, 비거세로 인한 응취와 위생관리, 깨끗한 성형, 보다 발달된 유통형태로 한국돼지고기의 우수성을 국내 뿐 만 아니라 세계시장에서 우뚝 서도록 노력해야 하겠다. **養豚**

