

III. 수입개방을 앞둔 한우의 거세시기별 육량과 육질의 변화를 알아보자!

김 중 민 박사

건국대학교 동물자원연구센터 한우연구팀

얼마남지 않은 수입개방에 대비하려면 종래의 비육체계를 바꾸어 고급육 생산체계로 빨리 전환해야 하며, 이러한 고급육을 생산하려면 가장 확실한 방법이 기본적으로 거세를 실시하여야 한다.

과거에는 육질에 대한 차등가격의 격차가 크지 않아 거세우는 오히려 지방과다, 알당증체량 감소 및 장기비육에 의한 사료비 증가 등에 발생하는 추가비용의 부담에 의해 상대적 수익성이 저하되어 거세를 주저하거나 기피할 수 밖에 없었던 것이 현실이었다.

현재는 많은 농가에서 거세를 통한 고급육 생산을 앞두고서는 한우의 고급화가 이루어 질수가 없다는 인식이 한우협회의 출범과 동시에 생산자를 중심으로한 고급육 생산기술 강연회를 꾸준히 추진한 결과 많은 농가에서 거세에 대한 관심이 높아지고 있는 실정이다.

그리하여 한우의 등급판정 결과(축산물 등급판정소)를 보면 2000년 6월까지의 1등급 이상의 고급육 출현율을 보면 한우 수소의 경우 1.44%, 한우 암소는 24.90% 그리고 거세한우는 50.50%로 한우 수소의 50배, 암소의 2배 정도 많은 출현율을 나타내어 거세에 의한 고급육 생산 효과를 입증하였으며, 한우 전체 평균으로 1등급이상의 고급육 출현율이 1999년 18% 정도에서 현재는 20%를 상회하는 수준으로 높아지고 있다.

최고기 수입 완전개방의 남은 기간은 짧지만 한우의 국제경쟁력 확보가 절박한 현실로 서서히 다가오고 있는 실정이다.

늦은 감이 있더라도 한민족과 함께 지금까지 어우러져온 우리 민족 고유의 문화라고도 할 수 있는 한우의 안정적인 발전을 위해서는 고급육 생산에 의한 국가 경쟁력 제고라는 목표에 산·학·관·연 모두가 일치하여 각각의 역할을 충실히 다해야 할 것으로 생각된다.

이에 따라 현 등급체제에 따른 한우의 고급육 생산을 위한 거세시기별 도체성적, 육량 및 육질 등에 대하여 알아보고자 한다.

1. 한우의 거세시기별 도체성적

한우에 대한 거세효과는 많은 연구결과에서 뿐만 아니라 전국의 등급판정시행도축장에서 실시된 결과에서도 특등육인 1등급 이상의 출현율이 비거세우에 비하여 훨씬 높다는 사실들이 잘 입증되고 있다.

거세시기별 도체성격을<표 1>에서의 같이 생후 3~4개월령, 5~6개월령, 7~8개월령 및 성성숙 후 등으로 구분하여 비교해본 결과를 보면 우리나라의 현 등급체계하에서는 성성숙 이후에 거세를 실시하여도 지방교잡, 육색 및 지방색 등에서 별 다른 차이를 보이지 않는 것으로 나타난 반면에 농가에서 우려하고 있는 장기비육에 의한 사료비 증가에 의해 발생하는 추가비용 부담 문제가 일당증체량의 향상으로 많이 해소되는 것으로 나타났다. 이와 같이 성성숙후 거세를 실시하는 방법이 일부 지방농가를 필두로 서서히 전국적으로 넓혀가고 있는 중인데 아직도 어떠한 방법이 좋다고는 단정지을 수 없는 문제가 많다.

〈표 1〉 한우의 거세시기별 도체성적

구분 \ 거세시기	3~4개월령 ¹	5~6개월령 ²	7~8개월령 ³	성성숙 후 ⁴
일당증체량(kg)	0.08	0.80	0.78	0.83
도체율(%)	62.70	57.98	62.30	56.00
배최장근단면적(cm ²)	79.90	85.33	75.80	77.60
근내지방도	4.30	3.67	4.40	4.80
육색	4.00	4.17	3.40	4.60
지방색	3.20	3.83	2.90	2.80

1, 3 : 축산기술연구소(1992)

2 : 김종민 등(1997)

4 : 축협중앙회(1999)

2. 한우의 거세시기별 육량 및 육질 등급

한우의 거세시기별 육량과 육질을 조사한 결과를 보면 <표 2>에서 보는 바와 같이 육량 및 육질 모두 거세시기별 차이 없이 좋은 결과를 나타내었다.

따라서 거세를 하면 일당증체량 감소와 사료비 증가 등을 생각한다면 성성숙 이후에 거세를 하여도 육질등급에는 영향이 없는 것으로 축협중앙회(1999)는 발표하였다.

〈표 2〉 한우의 거세시기별 육량 및 육질 등급

거세시기 구분	3~4개월령 ¹	5~6개월령 ²	7~8개월령 ³	성성숙·후 ⁴
육량등급*	0.08	0.80	0.78	0.83
육질등급**	62.70	57.98	62.30	56.00

맺음말

한우의 거세시기를 달리하여 도체성적, 육량 및 육질등급 등을 조사한 결과 지방교잡, 육색, 지방색, 육량 및 육질 등에서 별다른 차이를 보이지 않는 것으로 나타났다.

이에 거세를 주저하거나 기피하는 이유였던 육질에 대한 차등가격의 격차, 일당중체량의 감소, 장기비육에 의한 사료비 증가 등을 어느 정도 완화시킬 수 있는 방법이 거세를 성성숙 이후에 실시하는 것으로 축협중앙회(1999)의 보고로 나타났으나 좀더 많은 연구가 수반되어야 할 것이며 이에 우리나라의 현 등급체계에서 지방교잡을 나타내는 근내지방도의 구분을 7개에서 최소한 10개 정도로 늘리는 것이 제대로된 고급육을 생산하는데 필수인 생후 3~4개월령에 거세하는 방법이 정착되지 않을까 생각된다.

구제역이란?

● 집파리는 구제역 바이러스를 10주간 보유할 수 있습니다.

- 구제역과 돼지콜레라 등 질병을 차단하는데 파리, 모기 구제가 중요합니다.
- 파리는 10주간, 진드기는 20주간, 산양은 9개월, 소는 2.5년간 바이러스를 보유하여 전파시킬 수 있습니다.
- 구제역과 돼지콜레라 근절을 위해 파리를 완전히 퇴치합니다.
- 쥐도 구제역 등 전염병 매개체로 전파위험도가 높습니다.
- 정기적으로 구서작업을 실시하여 구제역과 돼지콜레라를 근절합니다.

● 구제역 바이러스는 낮은 온도에서 오래 생존합니다

- 구제역 바이러스는 고온에 약하고 저온에서는 오래 생존하므로 고온처리와 가성소다 소독방법 등으로 살멸하도록 합니다.
- 특히 육류 등 남은 남은 음식물을 사료로 사용하는 농가에서는 반드시 끓여서 급여합니다.

● 집파리는 구제역 바이러스를 10주간 보유할 수 있습니다

- 구제역과 돼지콜레라 등 질병을 차단하는데 파리, 모기 구제가 중요합니다.
- 파리는 10주간, 진드기는 20주간, 산양은 9개월, 소는 2.5년간 바이러스를 보유하여 전파시킬 수 있습니다.
- 구제역과 돼지콜레라 근절을 위해 파리를 완전히 퇴치합니다.
- 쥐도 구제역 등 전염병 매개체로 전파위험도가 높습니다.
- 정기적으로 구서작업을 실시하여 구제역과 돼지콜레라를 근절합니다.

● 증상이 의심되면 즉각 신고합니다

- 사료를 안 먹거나, 유량이 급격히 줄거나, 이상이 있는 가축을 세심하게 살펴서 거품섞인 침을 많이 흘리거나, 입, 발굽, 유두, 허 등에 물집이 생기는 증상이 나타날 경우 즉시 관계기관에 신고합니다.
- 읍.면.시.군 축산위생 담당공무원이나 시.군방역요원, 인근 공개업 수의사 또는 시.군가축위생시험소에 전화 또는 문서로 신고하면 됩니다.

