



한우 거세우 육질(맛)에 관한 조사

충북지소장 김 관 태

1. 목적

한우 거세우 도체중의 크기 또는 비육기간(개월령)에 따라 육질(맛)이 다르다는 생산자 및 유통업자들의 의견이 제시됨에 따라 한우 고급육생산 정책수립을 위한 기초자료로 활용코자 설문조사 실시

2. 기간 2002년 6월 21일 ~ 6월 28일(7일간)

3. 방법 및 대상

축산물등급판정사가 전문적인 소양을 갖춘 생산자 및 유통업자 119명을 대상으로 설문

4. 조사 내용

□도체중이 작은 거세우의 고기가 맛이 싱겁다는 말에 동의하는가?

- 설문 대상자 119명중에서 한우 거세우의 맛이 싱겁다는 의견이 95명으로 79.8%로 대다수가 한우 거세우의 맛에 대한 평가가 낮은 것으로 나타남

□맛이 싱겁다고 할 때 개선하기 위한 대책은 무엇인가?

- 개선방안으로 장기비육이 필요하다는 의견이 82명(68.9%), 사료개발 6명(5.0%), 조기거세 4명(3.4%), 후기사료급여 4명(3.4%) 등 있었음
- 한우 거세우의 육질(맛)을 개선하기 위해서는 장기비육이 가장 효과적인 방법으로 인식하고 있는 것으로 나타남

□한우 거세우의 맛을 고려한 최소의 도체중 및 비육기간(개월령)은?

- 도체중
 - 적정 도체중대는 300~340kg 사이가 4명(3.4%), 350~390kg 사이는 74명(62.2%), 400~500kg 사이는 33명(27.7%)으로, 350~390kg대가 가장 많은 것으로 나타남
 - 적정 도체중은 350kg이 36명(30.3%)으로 가장 많았고, 400kg이 29명(24.4%)으로 나타나, 대부분 최소 350kg(생체중 600kg) 이상의 비육이 필요하다는 의견을 제시하였음
- 비육기간(개월령)
 - 적정 개월령대는 21~25개월 사이가 20명(16.8%),

26~30개월령 사이가 91명(76.5%)으로 가장 많았고, 31~36개월령 사이는 4명(3.4%)이었음
 -적정 출하개월령은 28개월령이 34명(28.6%)으로 가장 많았고, 30개월령은 23명(19.3%), 26개월령은 17명(14.3%)으로 대부분이 25개월령 이상의 비육기간이 필요하다는 의견이었음

□고급육생산을 장려하기 위한 정부 정책으로 어떠한 것이 효과적이라 생각하는가?

- 우수축생산포상규 또는 거세장려금 지원에 관한 것이 대부분인 것으로 나타남
- 우수축포상금제 실시 및 지급액 상향조정이 44명(40.0%)으로 가장 많았고, 거세에 따른 경영비 지원이 필요하다는 의견 12명(10.1%), 거세장려금 폐지 및 우수축생산포상규 지급 의견 11명(9.2%), 유통체계를 개선하여야 한다는 의견 11명(9.2%) 등으로 나타남

6. 검토의견

- 도체중이 작고 비육 개월령이 짧은 한우 거세우에서 생산된 고기가 싱겁다는 의견이 대다수인 것으로 나타난 것으로 보아
 - 한우 거세 유도를 통한 고급육생산 정책 추진을 위해서는 적정 도체중 및 개월령 설정과 맛에 대한 관능검사 실시 등 추가적인 연구조사가 필요하다고 판단됨
- 한우 고급육생산을 위한 정책 지원사업으로는 우수축생산포상금제인 것으로 나타났다.
- 한우 거세우의 조기출하 등으로 맛이 싱겁다는 의견이 대다수인 것으로 본 조사에서 나타나 고급육생산 유도정책이 필요하다
 - 장기비육에 따른 경영비 지원
 - 고급육생산을 위한 사양관리 등의 체계적인 지도교육 실시
 - 거세 장려금 지원 효과가 조기출하 등에 의해 최종 육질 향상에 도움이 되지 못하는 것으로 나타나, 최종 육질에 대한 등급판정 결과에 의해 지급되는 우수축포상금제의 실시가 필요한 것으로 나타났다.