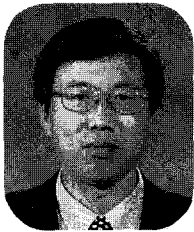


국내 소비자 기호에 맞는 돼지고기 생산을 위한 출하관리



이 무 하 교수
서울대학교 농업생명과학대학
동물자원과학과

1. 서 론

최근 국내 육류소비에 비상이 걸렸다. 조류 독감이나 광우병의 인체 감염 가능성이 언급 되고 나서 소비자들은 닭고기나 소고기 소비 를 거의 끊다시피 하고는 동물성 단백질 공급 은 주로 생선이나 돼지고기에 의존하고 있다. 이 같은 상황이 얼마나 오래 갈려는지 한국인 의 심리상태를 완전히 이해하여 분석하기 전 에는 쉽사리 판단할 수 없는 사안이다. 어쨌든

과거의 경우를 돌이켜 보전대 이번 사태가 오 래 가지 않을 것 같지만 소고기의 경우는 소 비자의 목숨이 걸려 있는 문제라 그리 만만치 않을 것 같다. 이러한 사태를 보면서 우리는 이미 선진국에서는 오래전부터 그러했지만 우 리나라에서도 이제는 식품 안전과 건강문제가 소비자가 식품을 선택할 때 고려하는 요인 중 에서 가장 우선적이 될 것이라는 예측을 자연 스텁하게 할 수 있다.

2. 육류생산

육류는 인간의 주된 동물성 단백질 공급원 으로 원시시대부터 그 소비는 모든 면에서 우월함의 상징으로 받아들여져 소득수준이 높을수록 그 소비가 증가하여 왔다. 그러나 현대 선진국 소비자들이 건강에 관심을 가지 면서 적육의 소비가 순환계 질병의 주범인양 인식되어 오히려 소비가 줄어드는 결과를 가

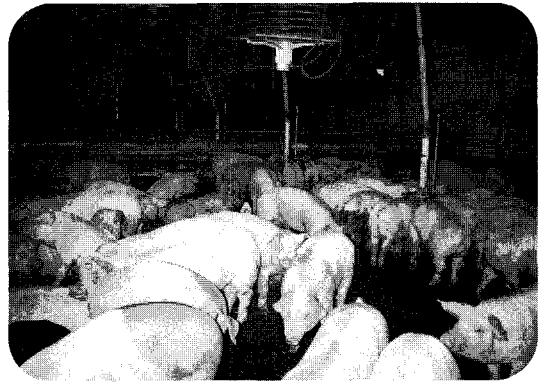
져왔고 최근에는 품질이라는 측면에서 안전성이 고려되면서 생산방법까지 고려되는 시대가 되었다.

인체에 위해를 가져올 수 있는 여러 가지 가축 질병의 원인이 주로 집약적 축산에 기인한다는 유럽 소비자들의 생각은 자연축산이나 유기축산에게 힘을 실어주고 있고, 이러한 소비자 경향에 힘입어 육류 생산은 육류 자체의 품질뿐만 아니라 생산품질을 따지는 지경에 이르렀다. 국내에서는 소의 경우, 초지에서 방목하는 것이 일반적이지만 닭이나 돼지의 경우에는 예전의 부업농의 경우를 제외하고 아직 방목하는 것이 낯설기만 하다.

3. 소비자 기호와 식육 품질

소비자가 소비하는 식품의 종류와 소비하는 목적은 소득수준에 따라 다르다는 것이 일반적인 학설이다. 개인 연간 소득이 5,000달러 이하일 때에는 주로 곡류를 소비하며 식품은 삶의 필수적인 요소가 된다. 5,000달러에서 15,000달러 수준일 때에는 주로 계란이나 싹 육류 위주로 소비하며, 식품 소비는 모임을 갖고 음식을 먹는 일종의 행사의 의미가 크다고 한다. 15,000달러에서 40,000달러 수준에서는 가공육이나 간편식품 위주로 패턴이 바뀌며 영양이나 건강 혹은 요사이 유행하는 웰빙을 위해 식품을 소비한다고 주장된다.

소비자가 어떤 품질의 육류를 좋아하는가는 주기적인 설문조사를 통하여 파악되고 이에 따라 마케팅 전략이 수립되어야 함에도 불구하고 우리나라에서는 그러한 일들이 등한시되는 경향이 있다. 소득수준이 높아지고 사회생활이 갈수록 개인 행복추구 경향이 강해짐



● 소비자들이 원하는 식육 품질은 건강과 안전이 최우선이다. 소비자들이 추구하는 품질의 돼지고기를 생산하기 위해 사양단계에서 적절한 조치를 취해야 한다.

에 따라 최근 선진국 소비자들은 간편성을 식품선택의 최우선으로 고려하는 경향이 높아지고 있으며, 건강과 안전이 다음으로 고려되는 사항으로 보고되고 있다.

따라서 이제 소비자들은 유통되는 식품의 생산근원과 가공과정이 식품 안전, 품질, 그리고 동물 복지에 대한 확실한 기준에 부합되는지를 확인할 수 있는 보장수단을 요구하고 있다. 그러나 식품은 우선 맛이 있어야 하기 때문에 관능적인 품질을 무시하고 안전이나 건강, 혹은 동물복지를 강조하다 보면 소비자들의 기대를 충족시키는 관능적인 품질의 식육을 생산하지 못하는 딜레마에 빠지게 된다.

예를 들면, 고기의 맛은 지방함량이 적당히 존재해야 하지만 최근 건강에 관심이 높은 소비자들은 동물성지방 섭취를 꺼려하기 때문에 돼지고기의 지방함량을 계속 줄이다 보면 한편으로는 고기 맛이 없다는 불평을 듣게 된다. 또한 최근 불포화지방산이 많은 돼지고기가 건강에 좋다고 하여 고기의 지방산 조성을 불포화지방산의 비율이 높은 쪽으로 육종 및 사양관리를 하다 보면 생산된 고기가 냉장유통

중 단단한 지방조직을 유지하지 못하게 되어
진열시 소비자가 선호하는 외관을 보이지 못
하게 된다. 또한 유통저장 중 지방산화가 빨라
품질 저하가 급속히 진행될 위험이 제기된다.

4. 추구해야 할 돼지고기의 품질

최근의 식육시장의 특징이라면 소비자의
요구가 급변하고 경쟁이 심화되
고 있다는 것이다. 특히 식
육 안전이라는 측면에서
소비자들의 우려는 소
비의 급속한 위축을
가져왔다. 이러한
시장 환경에서는
생산자나 유통업
계의 품질기준을
소비자의 품질기준
에 맞추는, 소위 소
비자 위주, 시장위주
의 전략이 필요하다.

소비자들이 특정 상품에
대해 이미지를 형성하는 것은 그
상품에 대한 자신의 경험과 지식, 그리고
주위와의 대화에서 얻은 정보를 통해 이루어
진다. 특히 감정적인 국민성을 가진 우리나라
소비자들은 유언비어와 소문에 민감하다. 따
라서 최근에 우리가 겪는 육류소비 위축은 과
학적인 사실에 근거하기보다 감정적인 막연한
공포심에 기인하는 소비자 심리에 제대로 대
처하지 못한 업계의 책임이 크다 하겠다.

이미 언급한 현대 소비자들이 추구하는 식
육 품질은 건강과 안전이 최우선이므로 돼지
고기 품질은 안전을 보장하는 방향에서 추구
되어야 할 것이다.

안전을 보장하는 방법은 사양단계와 도축
단계에서의 품질관리 뿐만 아니라 가공유통
단계, 나아가서는 소비단계에서도 주의를 기
울여야 하는 총체적인 관리뿐이다. 이제껏 식
육산업계에서는 품질관리 하면 단순히 도축장
이나 소매점포에서 위생적으로 관리하면 된다
는 생각으로 일관하였으나 이제 소비자들이
원하는 것은 안전을 보장할 수 있는 단계
별 확인 증거자료인 것이다.

소위 말하는 추적가능하
기록(Traceability)을 요
구하고 있다. 따라서
사양단계에서 유기
양돈인지 자연양돈
인지, 사료에 항생
제를 얼마나 급여
했는지, 무슨 영양
소를 강화시켰는
지, 무슨 백신을 주
사했는지 등을 보여
주어야 건강과 안전의
측면에서 그 돼지고기를 믿
고 구입할 것이다. 그러나 여전

히 고기의 맛이 좋아야 한다는 전제는 남
아 있다.

5. 소비자들이 좋아하는 돼지고기 생산을 위한 출하 관리

소비자들이 추구하는 품질의 돼지고기를
생산하기 위해 사양단계에서 적절한 조치를
취했다면 다음 단계에서는 동물복지 측면에서
의 출하관리가 관건이 될 것이다. 동물복지는
사양단계에서도 중요하지만 특히 출하단계에
서의 고기품질에 대한 영향 측면에서 매우 중

**식육산업계에서는
품질관리 하면 단순히 도축장이나
소매점포에서 위생적으로 관리하면 된다는
생각으로 일관하였으나 이제 소비자들이 원하는
것은 안전을 보장할 수 있는 단계별 확인 증거자료
인 것이다. 따라서 사양단계에서 유기양돈인지
자연양돈인지, 사료에 항생제를 얼마나 급여했는지,
무슨 영양소를 강화시켰는지, 무슨 백신을
주사했는지 등을 보여주어야 건강과 안전의
측면에서 그 돼지고기를 믿고 구입할 것이다.
그러나 여전히 고기의 맛이 좋아야
한다는 전제는 남아 있다.**

요하다.

우리나라에서는 아직 동물복지를 사치라고 생각하는 전근대적인 사고방식을 가진 축산인들이 많다. 가축 중에서 특히 돼지는 스트레스에 민감하여 출하관리가 미비할 때 생산되는 고기의 품질이 저하되는 부작용이 나타난다. 돼지가 스트레스를 받아 생산되는 고기의 품질이 저하되는 요인은 크게 두 가지이다. 하나는 품종이고 다른 하나는 환경이다. 돼지는 스트레스에 민감한 품종과 잘 견디는 품종이 있어 지육을 위한 품종 선택에 주의를 기울여야 한다.

품종문제는 비육을 위한 돼지를 선택할 때부터 이미 결정되는 것이지만 환경의 영향은 우리가 사육단계에서부터 도축단계까지의 돼지 취급관리 조건이 좌우한다.

농장에서 돼지를 출하할 때 돼지를 다루는 방법이 중요하고 일단 운송차량에 싣고 난 후에는 수송시의 날씨나 적재 밀도, 혹은 운전습관이 돼지에게 스트레스를 주는 요인이 된다.

도축장에 도착해서는 계류장의 환경과 도축 전의 돼지취급 방법이 품질에 영향을 주는 주된 요인이 된다. 생산되는 돼지고기의 품질을 위한 출하 관리를 위해서 돼지의 심리를 이해할 필요가 있다. 돼지를 이동시킬 때 심리를 이용하면 손쉽게 이동시킬 수 있으므로 작업자나 돼지 모두가 스트레스를 적게 받게 된다.

더욱이 동물행동학적으로 돼지는 무리를 지어 있을 때 다툼을 통하여 위계서열을 확립하는 과정을 거치므로 스트레스를 받게 되어 계류장에 여러 농장에서 수집된 돼지들을 한꺼번에 수용하여 오랜 시간 지체하는 것은 바람직하지 않다.



- 농장에서 돼지를 출하할 때 돼지를 다루는 방법이 중요하고 일단 운송차량에 싣고 난 후에는 수송시의 날씨나 적재 밀도, 혹은 운전습관이 돼지에게 스트레스를 주는 요인이 된다.

특히 가축을 취급하고 도살하는 방법에 대해 별로 개의치 않는 우리나라 환경에서는 출하 환경이 너무 열악하여 스트레스에 강한 품종일지라도 저질의 고기를 생산하게 되는 경우가 비일비재하다. 따라서 농장이나 도축장에 근무하는 작업자들에게 동물복지와 고기품질에 대한 관계를 교육시켜 잘 사육된 돼지에서 저질의 돼지고기가 생산되는 부작용을 최소화시켜야 할 것이다.

6. 결 론

소비자들의 기호는 끊임없이 바뀔 것이다. 이 변화무쌍한 소비자의 기호에 맞는 돼지고기를 생산하는 방법은 끊임없는 조사와 연구를 통하여 그들의 경향에 맞는 상품을 생산하는 길밖에 없다. 최근 선진국 소비자들이 동물복지에 관심을 가지는 것은 고기의 품질이라는 측면에서 매우 바람직한 현상이다. 우리도 생산되는 돼지고기 품질 향상을 위한 동물복지 차원에서 돼지의 출하관리를 강화할 필요가 있을 것이다. **양준**