

# 돼지 출하일령을 단축하자



강 화 순 양돈마케팅이사  
슈아그리브랜드 퓨리나코리아

한국의 양돈은 좁은 국토 내에서 시설 투자가 많은 집약적 양돈 산업으로 이루어져 있다.

따라서 외국에 비해 환경적인 문제나 질병적인 문제가 심각 할 수밖에 없는 실정이다.

양돈업은 시설 투자 비용이 높기 때문에 이제 양돈은 단순 축산업이 아니라 단백질을 생산하는 기업으로 간주하여 투자 비용에 대한 효율성을 높여야 한다.

투자비용에 대한 효율을 가장 극대화 하는 방법이 출하일령 단축과 출하 체중 증대이다.

특히 올해와 같은 하늘이 준 고돈가 시기에는 이에 대한 효용가치가 가장 크며, 다가올 하절기에는 고온 스트레스에 의한 증체 저하 등의 문제가 심각하게 일어날 것이 자명하기 때문에 출하일령 단축에 대한 노력을 미리부터 신경을 써야 할 부분이다.

## 1. 출하 일령에 대한 잘못된 인식?

출하일령을 단축해야 한다고 하면, 많은 사람들이 출하일령을 단축하면 육질이 나빠지지

않을까 의문을 제기하곤 한다.

과거 우리는 일본에 수출을 할 때 돼지는 180일령 이상 키워야 육질이 제대로 나온다는 얘기를 많이 들어 왔다.

과연 사실인가? 답은 “아니다”이다.

육질에 영향을 미치는 많은 부분은 종돈에 의해 결정 되어지며 그 종돈이 가지고 있는 능력에 맞게 키워지면 된다.

필자는 과거 돈육 브랜딩 사업을 위해 빨리 잘 자란 돼지고기에 대한 소비자 시식행사 등을 통해 출하일령이 육질과는 무관함을 확인 했으며, 이러한 얘기에 대해 많은 의문을 가졌고 그 근거에 많은 조사를 해보았다.

이는 근거가 없었으며, 양돈 선진국이며 수출국인 덴마크 전문가에게도 문의 하였으나 근거가 없다고 하였다.

덴마크 전문가도 일본 바이어에게 이와 같은 얘기를 들었으며 일본 바이어가 등심량의 증가를 위해 돼지를 크게 키워 달라 하여 돼지고기를 크게 키워 일부 공급한 사실을 얘기 해 주었다.

즉, 이 이야기의 진원지는 일본 수입업자였을 것으로 추정된다. 일본은 돈가스를 즐겨 먹음으로 인해 등심의 수요가 높다. 과거 우리가 대일 수출을 할 때 등심과 전, 후지를 수출한 일을 상기하면 이해가 쉬울 것이다.

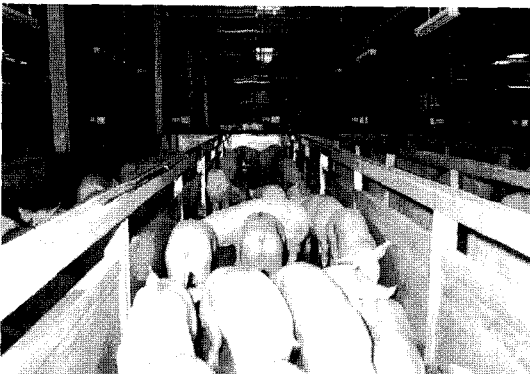
즉, 일본 바이어들은 등심부위가 큰 것을 요구했고 등심의 양을 많게 하기 위해서는 돼지가 크게 키워져야 한다는 것이 출하일령이 180일령 이상 되어야 한다는 것으로 국내에서 왜곡된 것으로 추정된다.

좋은 육질을 만들기 위해서는 돼지를 개량하고 유전능력에 맞게 건강하게 빨리 키워내는 것이 중요하다.

## 2. 출하 일령을 정확히 알고 계십니까? 출하일령이 몇 일입니까?

국내 양돈농가들은 농장의 출하일령에 대해 무감각한 것 같다.

출하일령을 정확히 알고 있는 농장은 드문 것 같다. 또한 출하일령에 대해 정확히 파악하기 보다는 과거의 경험으로, 남들이 얘기하는 얘기로 자신의 농장을 파악하고 있지 않나 하는 의구심이 간다. 필자가 파악하기로는 국내



▲ 출하일령이 단축되면 육질이 나빠진다는 것은 일본수출 당시 등심의 양을 많게 하기 위한 요구가 왜곡된 것으로 추정된다.<자료 사진>

## 출하일령 단축이 주는 경제적 이득

- ① 돈사 회전율 향상
- ② 청소/소독 시간 확보
- ③ 돈분량/질병 발생률 감소
- ④ 육성률/사료효율 향상
- ⑤ 매출액/수익률 극대화

- 2,000두 규모 10일 단축시 월 600만원 수익 증대

- ⑥ 지육률 증가 및 돈육 품질 향상

양돈장의 평균 출하일령은 출하체중 98kg~118kg에 155일~210일령 정도 되는 것으로 생각된다.

그런데 물어 보면 모든 농장이 150일~180일이라고 얘기하는 것 같다. 그 이유는 아마 아래와 같은 이유 일 것으로 생각된다.

- A : 출하시작일 170일
- B : 적당한 180일
- C : 전산 성적 175일
- D : 몰라서 175일

## 3. 출하일령 계산?

농장의 성적 향상을 위해서는 정확한 출하일령 계산이 필요하다. 예를 들면 180두 출하 농장에서 아래와 같이 출하를 했다면 110kg 체중 출하 일령은 170일이 되는 것이다.

- 155일 × 20두 = 3,100일(109kg)
- 160일 × 60두 = 9,600일(108kg)
- 170일 × 100두 = 17,000일(107kg)
- 26,910일/180두 = 165일?
- (2,180+6,480+10,700)/180 = 107.5kg
- 110kg 출하 170일

#### 4. 출하일령과 출하체중

출하일령과 출하체중 간에는 매우 밀접한 관계가 있다. 이를 결정하는 중요요소는 일당 증체량이다. 일당 증체량이 증가되면 동일 체중 도달 일령이 빨라진다. 반대로 일당 증체량이 낮으면 사육기간은 늘어나게 된다.

국내 비육돈의 일당증체량은 570g~780g의 차이가 있으며 따라서 출하일령과 출하체중도 차이가 나고 있다.

- 출하일령 : 155일~210일(110kg)
- 출하체중 : 98kg~118kg

#### 5. 출하일령 10일 증가(동일체중) 시 예상되는 피해는?

출하일령이 길어지면 증체율 감소, 사료효율 악화, 밀사 증가, 폐사율 증가, 체중 감소 등의 많은 피해가 일어나게 된다.

만약 출하일령이 10일이 증가된다면 다음과 같은 피해가 발생하게 된다.

- 출하체중 5.5kg~6.5kg/두 감소
- 사료효율 0.2~0.3 악화
- 폐사율 5~7% 증가
- 약품값 10% 상승
- 돈분량 15~20kg/두 증가
- 인력손실 10% 손실

#### 6. 밀사가 되면?

출하일령이 지연되면...? 밀사가 되기 시작하고, 밀사가 되면서 농장의 관리는 어려워지기 시작하며 폐사는 증가하기 시작한다. 따라서 출하체중이 제대로 나오지 않아 돼지는 제 값을 받지 못하고 돼지고기 품질은 떨어지게

된다. 밀사는 밀사를 부르고 악순환은 계속 되어 농장의 수익은 저하되게 된다.

〈표 1〉 적정 사육두수

체중	두당면적	평당사육두수	돈당사육두수
~18kg	0.2m <sup>2</sup> /두	15	10
~23kg	0.3	10	10~20
18~45kg	0.45	7	10~20
45~72kg	0.65	5	15~25
72~100kg	0.8	4	15~25
100kg이상	0.9	3.5	15~25
임신돈	1.4	2.4	5~12
종부대기돈	2.8	1.2	6
웅돈	3.7	0.9	1

#### 7. 출하일령 단축이 주는 경제적 이득

출하일령 단축은 농장에 많은 이점을 가져다 준다.

- ① 돈사 회전율 향상
- ② 청소/소독 시간 확보
- ③ 돈분량/질병 발생을 감소
- ④ 육성율/사료효율 향상
- ⑤ 매출액/수익을 극대화

2,000두 규모의 농장에서 출하일령이 10일 단축되면 월간 수익이 600만원 정도 증가될 수 있다.

⑥ 지육율 증가 및 돈육 품질 향상: 동일 체중에 출하일령이 10일이 차이 나면 지육율이 0.5~0.8%정도 차이가 난다. 아울러 잘 큰 돼지가 규격돈 합격 두수가 많아진다. 필자는 많은 농장의 출하성적에서 이와 같은 경험을 한 바 있다.

#### 8. 출하일령 단축 방법은?

- ① 고효율, 고영양의 사료를 급여하여 일당

〈출하체중과 수익성〉  
(2,000두 규모)

(출하두수) (출하체중)	260/월 102kg	← 260/월 108kg	→ 260/월 114kg
(총 매출) (사료값)	5천9백 3천1백	← 6천5백 3천2백	→ 7천1백 3천2백
(순이익)	2천8백	← 3천3백	→ 3천9백

출하일령 10일차이=월순익 6백만원차이

섭취량과 일당 증체량을 높인다.

개량된 품종은 개량된 유전적 성장잠재력을 극대화 하기 위하여 생각보다 훨씬 높은 농도의 영양소를 요구한다.

- ② 사양관리를 잘 한다.
- ③ 품종 개량을 한다.
- ④ 초기 성장을 극대화 한다.
- ⑤ 질병을 방어 한다.

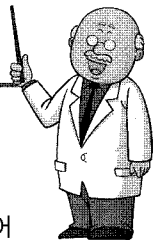
질병 예방을 위해서는 돈사의 수세, 소독, 건조가 매우 중요하다. 하지만 돈사를 비울 수 없으면 이러한 소독을 할 수가 없게 된다.

돈사를 비워 두는 기간 만큼 다음 출하 일령이 빨라진다. 출하일령 단축이 최근 문제되는 농장 질병 해결의 1순위이다.

한국사람은 다분히 감성적이며 즉흥적이다. 기록을 잘하지 않으며 출하일령이 늘어나 돼지가 늘어나면 많은 돈을 들여 비육사 증축을 할 생각을 한다. 과연 올바른 생각일까?

출하 일령을 단축시켜 더 많은 수익을 낼 수 있도록 하는 것이 최선의 방안이 아닐까 생각해 본다. **양돈**

돼지고기 상식



●●● 변비(便秘) 또는 대변(大便)이 말라 아무 약도 듣지 않을때

돼지 쓸개(膽) 1개를 씻어서 즙을 짜내고 껍질은 버린다. 이 쓸개 즙에 차 손가락으로 식초 한 술을 넣어 간다. 이것을 관장기(灌腸器)로 항문(肛門)에 깊이 넣으면 된다.

돼지 쓸개가 말랐을 때에는 끓인 물 한 컵을 부어 불린 뒤 위와 같은 방법으로 만들면 된다. 이렇게 2~3회 하면 대변은 곧 통하게 된다.

※청나라 본초비요(本草備要)에 의하면 돼지고기는 장위(腸胃)를 부드럽게 하고, 정액(精液)을 생성케 하며 피부를 윤택하게 하고 근육을 풍부하게 한다고 기록되어 있다.