

강 화 순 양돈마케팅이사  
(주)에그리브랜드 퓨리나코리아

## 국산 돈육 품질 고급화로 수입육과 당당히 경쟁하자

미국산 쇠고기의 수입이 재개되고 값싼 수입돈육이 대량 수입되어 국내 양돈 산업을 위협하고 있는 실정이다.

수입쇠고기와 수입돈육과 경쟁에서 살아남기 위해서는 국산 돈육의 품질 고급화가 시급한 실정이다.

또한 돼지고기는 다른 고기들과 경합관계에 있으므로 육질에서 차별화가 이루어지지 않는다면 소비자들로부터 외면당할 수 있다. 특히 돼지고기에 대해 편견을 가진 소비자들도 있어 이에 대한 적극적인 홍보가 필요하다.

최근 들어서는 소비자들의 안전 돈육에 대한 요구가 급증하고 있으므로 항생제와 유해물질 등이 잔류되지 않도록 특별한 관리가 요구된다.

이번 호에서는 좋은 품질의 돼지고기를 생산하는 요인과 상품가치를 높이는 방법을 함께 살펴보고자 한다. 본 내용을 여러분의 양돈장에 적용시켜 좋은 육질의 돼지고기를 생산하는데 도움이 되었으면 한다.

### ◆ 좋은 돼지고기란?

- 근섬유가 가는 고기
- 크림색의 경지방
- 밝은 핑크색의 육질
- 적절한 지방침착
- 위생적인 고기

### ◆ 소비자가 보는 좋은 돼지고기란?

- 안전해야 한다.
  - 건강한 돼지에서 생산
  - 잔류물질이 없는 돼지고기
  - 위생적인 환경에서 사육·가공
- 영양분 조성이 좋다.

## 국산 돈육 품질 고급화로 수입육과 당당히 경쟁하자

- 고기 내 영양분이 높다.
- 단백질, 철분, 비타민B군, 아연 등
- 고기외관이 좋다.
- 육색이 좋다.
- 고기 굳기가 적당하다.
- 고기결이 좋다.
- 기호성이 높아야 한다.
- 고기가 부드럽다.
- 풍미가 좋다.
- 다즙성이 있다.

### ◀◀◀ 좋은 고기를 생산하는 방법

#### 1. 좋은 품종의 돼지를 사육해야 한다.

고기의 특성과 관계되는 유전능력은 엄청나게 높다.

즉 고기의 특성과 관계되는 요인은 품종개량 이외의 다른 방법으로는 개선이 쉽지 않고 영양이나 사양관리는 단지 돼지가 가진 유전능력을 얼마나 발휘할 수 있도록 해 줄 수 있는가를 결정해 줄 따름이다. 또한 개량이 잘된 돼지는 고기 생산량이 높고 지방 생산량이 적어 사료 이용성이 높고 일당 증체량이 높을 뿐 아니라 정육율도 높다.

#### 2. 사양관리를 개선해야 한다.

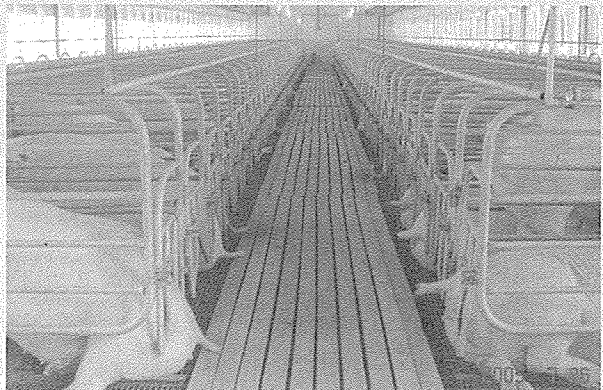
돼지의 유전적 잠재력을 발휘 시킬 수 있는 관리의 개선이 필요하다. 특히 자돈의 사양관리는 그 후의 성장에 큰 영향을 주므로 전입 전출 시설을 하여 초기 성장을 극대화 시켜주도록 해야 한다.

울인 울 아웃이 될 수 있는 전입 전출 시설을 하여 초기성장을 극대화 시켜 좋은 육질의 고기를 생산하도록 해야 한다.

또한 암수의 성장과 영양요구량이 다르므로 암수 분리사육을 하는 것이 좋으며 거세돈의 경우 반드시 분리 사육한다.

#### 3. 돈사환경을 개선해야 한다.

돼지는 사람과 달리 돈사 내에서 사육되므로 자기 스스로 좋은 환경이 있는 곳으로 옮겨 다닐 수 없다. 따라서 돈 사내 환경을 적절히 유지시켜야 한다. 돼지의 생리에 맞는 환경을 제공하는데 초점을 맞추어야 한다. 특히 온도 관리와 사육 밀도에 유의해서 위축돈이 발생하지 않고 모든 돼지가 최적의 성장을 하도록 한다.



#### 4. 철저한 방역관리가 필요하다.

질병은 돼지의 생산성과 수익성을 떨어뜨리고 과도한 치료제의 사용으로 비용이 증가할 뿐 아니라 항생제 등이 고기에 잔류하는 문제점을 야기한다. 따라서 소모성 질병으로 인한 피해가 없도록 일단 예방에 힘쓰고 만일 질병에 감염되면 치료제의 용량을 준수하여 약제 남용으로 인한 손실이 없도록 한다.

항생제 사용을 최소화하고 사용 시는 휴약기간을 준수하여 고기 내에 항생제가 잔류되지 않도록 각별한 주의가 요구된다.



#### 5. 올바른 영양의 공급이 중요하다.

각 성장단계별로 정확한 영양의 공급이야말로 우수한 육질을 생산하는데 필수적인 사항이다. 특히 영양균형을 이룬 사료가 최고의 정육생산과 우수한 육질을 생산해 주므로 에너지, 아미노산의 균형을 이룬 사료의 급여가 필수적이며, 비육돈 후기사료의 급여도 육질과 직결되므로 반드시 급여한다.

#### 6. 돼지 출하 방법에도 관리가 필요하다.

정성 들어 잘 키운 돼지를 올바르게 출하하여 상품가치를 높이는 일도 중요한 사항이다. 특히 출하 시 스트레스를 많이 주거나 절식시간을 잘못 적용한다면 돼지 자체의 체중감량도 클 뿐만 아니라 PSE돈육 발생이 증가하거나 육질이 나빠진다. 따라서 출하시 돼지의 생리적 특성을 고려하여, 돼지를 흥분시키지 않고 공포심을 갖거나 서로 포개지지 않도록 유의해야 한다.

#### 7. 돼지고기의 상품가치를 높이는데 최선을 다하자.

품질이 좋은 돼지고기의 상품가치를 높이는 일도 중요하다. 소비자로부터 품질을 인정받고 신뢰할 수 있는 얼굴 있는 돼지고기의 생산 판매야말로 양돈업의 지속적인 발전과 수익을 극대화시키는 지름길이다.

좋은 돼지고기를 생산하여 상품가치를 높여 돼지고기가 보다 많이 소비되고 사양가들에게도 더 많은 수익이 돌아가도록 브랜드화 사업을 적극 추진하여야 한다. 돼지고기 상표화야말로 국산돈육과 수입육과의 차별화를 할 수 있는 좋은 방법이다.

대한민국 돼지고기를 홍보하는 방법이 가장 좋은 방안이 될 것이다.

우리는 이제 거스를 수 없는 국제 경쟁시대에 살고 있다.

국산돈육을 고급화 및 차별화하여 수입육과 당당히 경쟁하여 승리하여 국내 양돈산업이 안정적인 발전을 할 수 있도록 관련업계 모두의 지혜와 노력, 협력이 필요하다. 양돈