

돼지육질등급제 시행에 따른

양돈농가 당부사항



이재용 소장
축산물등급판정소

최근 미국의 쇠고기 수입중단 이후 시판이 재개 되자 짧은 시간에 품질이 되는 등 소비자 반응에 우려했던 현실을 보는 것 같았다. 이는 수입쇠고기의 대체품목인 돼지고기의 판매부진과 가격하락으로 이어져 양돈농가의 걱정이 커지는 안타까움을 금할 수 없다. 하지만 실망과 좌절 보다는 육질개선을 통한 품질향상으로 경쟁력을 높이려는 노력을 해야겠다. 다행히도 다소 늦은 감은 없지만 양돈농가도 쇠고기와 같이 육질등급을 시행하여 소매단계까지 연계함에 따라 수입돼지고기와 품질차별화로 위하여 향후 종돈개량, 사양관리 등에 크게 영향을 미쳐 육질중심의 양돈 산업으로 빠르게 진행될 것으로 보인다.

돼지도체 등급판정제도는 수입개방에 대비한 양돈 산업의 경쟁력 확보와 품질개량을 위하여 1992년 제정된 이후 수요자의 요구와 생육 여건 등을 반영하여 지금까지 7차에 걸쳐 개정되어 왔다. 제정 당시만 해도 박피기준 A등급의 도체중

량과 등지방두께의 범위는 54~74kg와 4~11mm 이었으나, 현재 도체중량은 19kg, 등지방두께는 8mm 두꺼워진 71~84kg, 12~22mm가 적용되고 있음을 볼 때 돼지의 규격화에 상당한 기여를 한 것으로 평가받고 있다. 하지만 돼지고기 대일 수출이 중단된 이후 육질보다는 중체위주의 사양관리로 인하여 품질저하와 함께 소매단계와 연계되지 않는다는 각계의 의견이 제시되면서 '05년 말부터 기준개정 연구 사업에 착수하여 돼지고기 품질향상, 소매단계까지 등급연계, 육질위주의 개량과 사양으로 개방화에 대비하여 양돈산업의 경쟁력을 강화하기 위해 금년 7월부터는 돼지고기 육질등급제가 시행되었으며, 달라진 육질등급판정기준이 적용됨에 따라 양돈농가가 반드시 이해하고 실천해야 할 몇 가지 당부의 말씀을 드리고자 한다.

첫째, 품질향상을 위한 종돈개량이 시급하다
그동안 국내의 돼지는 모계의 번식형질과 부계

돼지육질등급제 시행에 따른 양돈농가 당부사항

의 산육능력 위주로 개량된 관계로 산육량이나 중체속도는 크게 개선이 되었는데 육질적인 측면에서는 품질개선 효과가 미비하였다고 평가를 받고 있다. 이러한 현상은 국내산이 외국산 돼지고기와 비교하여 볼 때 결코 품질경쟁력에서 우위를 차지할 수는 없을 것이다.

따라서 앞으로의 종돈개량 방향은 산육능력과 더불어 육질이 우수한 유전자 능력이 있는 부계(예를 들어 듀록종, 바크서 등)를 적극 활용해야 할 것으로 보이며, 종돈장에서는 육질등급 판정결과를 후대검정에 적극 활용하여 지방침착도와 삼겹살 상태가 우수한 종돈을 개량하여 농가에 보급함으로써 고품질의 돈육을 생산할 수 있도록 역할을 하여야 할 것이다.

둘째로, 그동안 속성비육, 조기출하 관행을 과감히 버려야 한다

돼지고기 육질등급의 시행에 따라 양돈농가가 반드시 명심할 사항은 속성비육과 조기 출하하는 관행은 반드시 개선되어야 한다. 일정수준의 출하체중에 도달시키기 위하여 젓먹이 사료나 육성돈 사료를 출하기까지 급여하거나 충분히 성숙되지 않은 돼지를 출하하는 경향이 많았다. 최소한 출하체중이 105~120kg 정도는 되어야 품질이 좋아지는데도 불구하고 이에 미달하는 출하체중도 상당수 출하되는 등 전반적으로 돈육의 품질은 개선되지 못하고 있었다. 하지만 돼지고기 육질등급제가 시행됨에 따라 돈육의 품질이 농가소득과 바로 직결되고 있음을 인식해야 할 것이다. 속성비육, 조기 출하한 돼지고기

는 지방침착도, 육색, 조직감 등에 좋지 않은 영향을 미치어 품질을 저하시킬 뿐 만 아니라 삼겹살의 품질을 떨어뜨림으로써 소비자로부터 외면 받게 될 것이다. 따라서 양돈농가에서는 사양 단계별 사료급여체계를 준수하여 생후 180일 내외에서 충실한 돼지를 출하하도록 하여야 할 것이다.

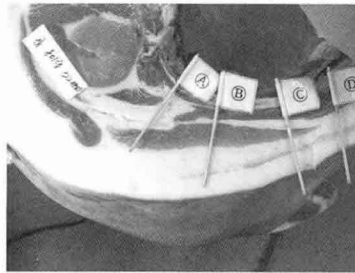
셋째로, 비육돈 후기사료는 품질을 고급화한다
위에서도 잠깐 언급하였듯이 대부분 농가는 중체를 향상시키기 위하여 단백질 함량이 높은 육성돈 사료를 출하기까지 급여하고 있어 시급한 개선이 촉구되고 있다. 비육후기 사료를 급여하지 않은 돼지고기의 특징을 보면, 육질에 영향을 미치는 근육 내 지방이 침착되지 않고 피하지방만 축적되어 규격등급과 육질등급에서 모두 불리한 판정을 받게 되고, 항생제 감축 등 안정성에도 문제가 있게 된다. 반면에 비육후기 사료를 급여하게 되면 체조직이 충분히 발달하고 적정한 지방침착도를 형성할 뿐만 아니라 충분히 완숙된 돈육을 생산하게 될 것이다. 정부에서는 매년 우수축산물브랜드인증사업을 추진하고 있는데 비육후기 사료를 충분히 급여하고 있는 S업체의 경우 다른 경영체에 비하여 육질등급이 월등히 우수한 것은 그 좋은 사례라 하겠다.

넷째로, 좋은 육질등급을 받으려면 최적의 환경에서 건강하게 자라도록 해야 한다

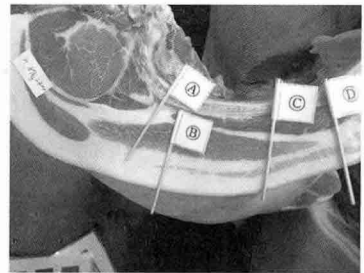
최근 품질과 더불어 가장 중요한 사양관리 포인트가 위생·안정성의 확보를 들 수 있다. 적정



〈조기출하〉



〈속성비육〉



〈정상비육〉

〈그림〉 품질에 따른 비교사진

사육밀도, 환기, 분뇨처리, 온도관리 등 세심한 농장관리가 필요하고, 특히 방역은 그 무엇보다도 중요하다. 만성소모성질병(PMWS)을 방지하여 자돈폐사를 최대한 줄이는 것은 농장경영의 성패를 결정할 만큼 중요하다. 이렇듯 최적의 사육환경은 돼지의 병에 대한 저항성을 높여주고 충분한 운동과 활동은 스트레스를 감소시켜 PSE육 발생을 억제시키는 한편, 결함 발생을 사전에 예방하는 등 돼지고기의 생산성을 향상시키게 된다.

마지막으로, 냉도체 육질등급판정을 적극 활용토록 하여야 한다

이번에 시행된 돼지고기 육질등급제는 냉도체와 온도체에서 등급판정을 할 수 있도록 등급기준을 마련하게 되었다. 이러한 이유는 우리나라 도축장이나 가공장의 냉장 공간 및 시설부족으로 인하여 전량 냉도체 육질판정이 어려움에 따라 시행 초기에 온도체에서도 등급판정을 할 수 있도록 한 것이다. 온도체에서는 일반적인 육질특성을 파악하여 등급판정을 하고 있으나, 냉도체에서는 판정부위를 절개하여 PSE육, 근내지방도, 육색 등을 보다 세밀하게 판정할 수 있다는

장점이 있다. 따라서 국내산 돼지고기의 품질향상으로 외국산 수입육과 경쟁하기 위해서는 냉도체 육질등급판정이 활성화되어야 할 것으로 보이며, 우선적으로 축산물브랜드경영체나 LPC 등이 선도적으로 냉도체 육질등급판정에 참여토록 하여야 할 것이다. 냉도체 육질등급을 위한 정책적 지원, 도축장 냉장시설 확충, 육질등급별 소매단계의 구분판매 등 향후 개선 방향을 모색하여 냉도체 육질등급판정을 위해 온 힘을 쏟아야 할 것이다.

한·미 FTA 타결에 따라 양돈업계의 어려움이 예상되는 시점에서 돼지고기 육질등급제의 시행은 양(量)적인 측면에서 질(質)인 개념으로 전환되는 계기가 될 것으로 보인다. 이에 양돈농가는 국내산 돈육의 경쟁력 강화로 수입육과의 차별화를 통해 소비자가 국내산 돼지고기를 선택할 수 있도록 고품질의 돼지고기를 생산해야 할 것이다. 앞으로도 양돈농가 및 업계에 종사하시는 모든 분들의 많은 관심과 적극적인 협조를 진심으로 부탁드립니다. **양돈**