

Q & A

축산물 등급판정 업무에 대한 궁금증 풀기

축산물등급판정에 대한 올바른 이해와 다양한 사례를 통해 독자의 이해를 돕고자 등급판정소 홈페이지를 통해 자주 질의하는 내용을 발췌해 구성했다. 이번호에는 돼지 등급기준개정과 좋은 소 고르는 방법에 대한 질문과 답변입니다.

Q 양돈업에 있어 품종 개량이 많이 되어 이제는 지육율, 평균 체중의 증가 등으로 경매 가격과 불일치는 경우들이 많이 나타나고 있는데 언제나 현실화 될 것인지 알고 싶습니다.

A 현행돼지도체등급기준은 2004년 3월에 6차로 개정되어 지금까지 적용되고 있습니다. 지적하신대로 돼지의 평균 출하체중은 '04년 78.2kg에서 '06년 81.1kg으로 약 2.9kg 증가하였으나 등지방두께는 '04년 16.2mm, '06년 16.5mm로 2년 전과 비슷합니다. 금번 돼지도체등급기준 개정(안)의 주요내용은 규격등급과 육질등급으로 분리하여 적용토록 되어있습니다. 여기서 고객님께서 지적하신 규격등급 부분을 말씀드리겠습니다. 돼지등급기준의 개정은 방목과 방박도체별로 출하경향 및 경락가격 형성추이 등을 감안하여 이뤄졌으며, A등급은 현행대로 유지하고 B, C등급의 하한 도체중량을 각각 2kg, 3kg씩, 상한도체중량을 각각 1kg씩 상향조정 하였고 B, C등급의 일부 구간을 제1등급으로 변경한 것이 주요내용입니다. A등급은에도체중이 상향되지 않았는가? 에 대한 의문을 가질 수 있지만, 경락가격 형성추이에서 현행 방박도체(전체 출하물량의 84%)의 A등급 최저도체중인 80kg, 최저지방두께 17mm는 평균가격이 상으로 높게 나오고 있기 때문입니다. 방목과 방박도체 간에 경락가격 차이가 발생하는 원인은 방박은 견진(skin)에 대한 이용도가 높고, 대부분 육가공용으로 이용되기 때문으로 파악되며, 방박의 경우 암태지보다 기체로 출하되는 비율이 높은 것도 원인이라고 생각합니다. 축산법시행규칙과 축산물등급판정세부기준과 관련된 개정 고시(안)는 '06년 12월에 농림부에 건의한 상태이며 행정적인 절차를 거쳐 '07년 7월 적용을 목표로 추진중에 있습니다.

※ 기타 궁금한 사항이 있으시면 규격개발팀

(담당이정용 031-390-5549)로 연락주시기 바랍니다.

Q 가축시장에서 등급 잘 나오는 소라 하여 구입을 해도 막상 도축 후 등급이 잘 나오지 않네요. 사람들 이야기론 체형보고도 등급이 나온다고 하는데, 좋은 소 고르는 법 좀 알려주세요.

A 축산연구소에서 발표한 비육 밀소 고르는 방법에 대해 소개합니다. 콧등에는 항상 물방울이 맺혀 있어야 하며, 땀과 오줌이 정상이며 배노식이 상한 자 세를 하지 않아야 하며, 엉덩이가 지치지 못한 것은 전사에 걸린 소입니다. 눈은 크고 활기 있으며, 온화해야 합니다. 너무 큰 땀발육이 좋지 못하고 골격이 크게 변소이므로 앞땀은 크기가 좋으며, 목이 가늘고 긴 것은 사료이용성과 발육능력이 불량해서 목이 짧은 듯한 소를 구입하셔야 합니다. 다리가 굵으면 고기 생산량이 떨어지며, 다리가 길면 사료 이용성이 낮습니다. 뒤에서 보았을 때 다리가 굵거나 X자 형은 발육이 불량한 소입니다. 배도 너무 높이지거나 뒤쪽이 너무 올려 붙지 않고 평평한 것이 좋으며 가슴은 폭이 넓고 깊어야 합니다. 감미는 간격이 넓고 긴 것도 긴 것으로 소를 일에서 보았을 때 각도가 크면 그 만큼 소화기의 발달이 왕성해서 충분한 사료를 섭취할 수 있습니다. 넓은 윗가슴과 흐르고 굵기가 가늘고 많은 것이 좋으며, 피부는 손으로 만졌을 때 두께는 적당하고 유연하던 시 탄력이 있는 것이 좋습니다. 일반적으로 고기 소는 엉덩이 부분이 잘 발달된 장방형인데 반하여 한우는 요각 폭은 넓으나 엉덩이 부분이 체기형으로 고기 생산능력이 떨어진다고 할 수 있는데, 뒤에 시니 옆에서 보았을 때 경사가 너무 진 것은 좋지 못한 소입니다. 일반적으로 좋은 육질을 생산할 수 있는 소는 귀 안의 털이 부드럽고 귀가 작으며 얇아 보이는 것, 땀은 등줄고 가는 듯이 매끈하게 보이는 것, 땀은 가늘면서 부드럽고 밀생한 것이 좋습니다. ※ 기타 궁금한 사항이 있으시면 축산연구소

(031-290-1500)로 문의하시기 바랍니다.