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 구성했습니다. 이번호에는 돼지 비육돈 평균가격 제도 변경과 쇠고기 질김 현상에 대한 질문과 답변입니다.

Q 현재 돼지 비육돈 평균가격(통상100kg 미만)은 등급판정소 경매시황중계를 통해 실시간 중계하고 있습니다. 등급제도가 정착된 시점에서 비육돈 평균 가격은 자료 가치가 없다고 생각합니다. 암퇘지 위주로 좋은 돼지를 전략적으로 경매하는 도매시장의 경우 평균가격이 높고, 서울축산물공판장의 경우 성별제한 등을 전혀 하지 않는 곳은 항상 가격이 낮습니다. 예를 들어 농협서울의 경우 암돼지 A등급 가격을 세부적으로 보면 낮은 가격이 아니나, 비육돈 평균 가격만 볼 때 농가 입장에선 가격이 낮다고 오해하여 출하기피 요인도 될 수 있습니다. 소의 경우 산지거래 육가공 출하에 있어 예를 들면 한우 거세1+A등급 평균 등 세부적으로 농협서울 가격을 적용하여 거래하고 있습니다. 돼지의 경우도 향후 육질등급도 추가한다고 하는데 등급을 주관하는 등급판정소에서 비육돈 평균가격 경매시황 중계는 점진적으로 폐지하고 세부적인 등급별, 성별, 품종별로 공시 하는 것이 합리적이라고 생각합니다.

A 우리소 홈페이지를 방문해 주셔서 감사합니다. 귀하께서 지적하신 경매시황중계는 전국도매시장, 공판장의 품종별, 개체별 등급판정결과와 경매진행상황을 우리소 홈페이지를 통해실시간으로제공하고있는내용으로, 도매시장이나공판장의 축산물평균가격은 여러 요인에 의해 결정됩니다. 축산물 가격결정의주요요인으로는고기의품질을나타내는도체의등급, 지역별 소비자의 선호도, 도매시장의 거래물량, 품종, 성별 등이있습니다. 귀하께서지적하신비육돈평균가격의우리소홈페이지제공방법 변경에 대하여는 향후돼지등급판정기준개정과 더불어 홈페이지 자료제공방법 변경 시 적극 반영될 수 있도록 관련부서와 협의하여 추진할 예정임을 알려드리며, 의견이 있으시면언제든지연락주시기바랍니다. 감사합니다.

※ 기타 궁금한 사항이 있으시면 고객지원팀 (담당 윤갑식 031-390-5532)로연락주시기바랍니다.

Q 변경된 단체급식 납품업체에서 쇠고기(목심)를 받아 일선지점에 납품하였는데 질기다는 이유로 클레임이 제기 되었습니다. 쇠고기 질김현상에 대해 납품업체에서는 두께 때문이라고 하고, 일선지점에서는 두께는 절대 이유가 될 수 없다고 해 의견이 분분합니다. 수입산 이지만 쇠고기의 등급은 꽤 쓸만한 등급입니다. 관련된 이유나 근거에 대한 답변 부탁드립니다.

A 우리소 홈페이지를 방문하여 주셔서 감사합니다. 대부분의 고기는 골격근, 결제조직, 지방 뼈로구성되어있습니다. 근육은 근세포인 근섬유로 구성되며, 작은 단위의 근섬유들이 결제조직으로 연결되어 근속을 이루고 지방이 축적되어 더 많은 결체조직에 의해 전체적인 근육을 이루게 됩니다. 고기의 질은 이러한 근속과 결제조직의 크기에 의해 결정되는데, 근속이 작을수록 결이 곱고 크면 결이 거칠게됩니다. 섬유속 고기는 동물의 종(種) 및 근육부위에 따라 조금씩 다르며, 많이 사용하는 목, 다리, 어깨근육은 세포벽과 결체조직이 두껍게 발달해 있어일반적으로육보다연함이떨어지는것으로알려져있습니다. 또한 결체조직은 근육의 이용 정도나 나이에 따라 증가하는 것으로도알려져있습니다. 이에따라소도체등급판정기준은지방이 산재한 정도, 육색, 지방색 및 성숙도(소의 골화(骨化)정도를판정) 등을등급판정항목으로설정하고있습니다. 감사합니다.※ 기타 궁금하신 사항이 있으시면 규격개발팀(담당 이정용 031-390-5544)로연락주시기바랍니다.