



고품질의 안전한 돼지고기 생산을 위한 방안(Ⅱ)

R&BD센터 연구개발팀 차장 김희성

[1. 서론]

한-EU, 한-미 FTA 발효에 따라 돼지고기 수입물량은 급격하게 증가할 것으로 전망된다. 작년에 할당관세를 적용하여 36.5만 톤의 돼지고기를 수입하였으며, 수입 돼지고기를 먹어본 소비자들은 균일화된 스펙과 품질 등 수입 돼지고기에 대한 거부감도 점차 줄어들 것으로 전망된다. 이에 따라 국내산 돼지고기의 차별화 전략, 생산성 향상, 품질고급화 전략이 필요하며 생산단계에서부터 판매단계까지 각 단계에 종사하는 모든 관계자가 책임감을 갖고 맡은 업무에 임해야 할 것으로 사료되며, 양돈농가 입장에서 품질고급화 제고방안을 살펴보고자 한다.

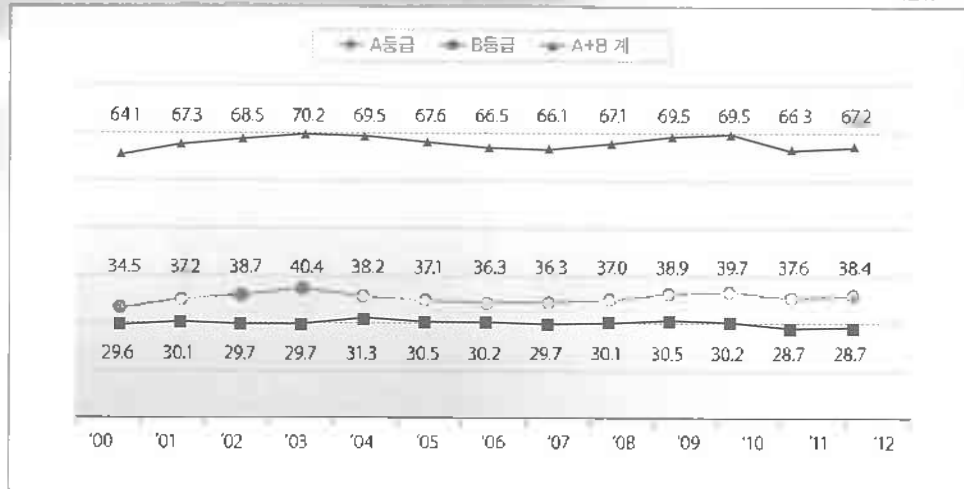
[2. 돈육의 품질개선을 통한 경쟁력 제고 방안]

첫째, 규격상위등급 출현율을 높여야 한다.

우선 규격등급 중 A, B등급 출현율을 높이기 위해서는 사양관리를 철저히 해야한다. 단순히 생체중 증체위주의 사양관리를 지양하고 등급판정기준에 맞는 사양관리가 필요하다. 비육생리가 다른 특징을 감안하여 에너지를 조절하여 사육할 수 있는 성별 분리사육으로 규격상위등급에 맞게 출하하는 전략이 필요하다. 거세는 암컷에 비해 성장속도가 빠르고 등지방두께가 두꺼워 출하일령이 빠르다. 이런 특징에 따라 출하관리도 달리하여 같은 돈방에서 개체별로 선별 출하하는 방법으로 규격 A, B등급 출현율을 높여야 한다. 전국 상위 10%농가의 A+B등급 출현율이 90% 전후다. 본인의 성적과 평균, 상위 10%농가 성적을 비교하여 상위등급 출현율을 높여가는 전략이 요구된다.

[규격등급 출현율]

(단위 : %)



2012년은 6.30일 까지 자료임

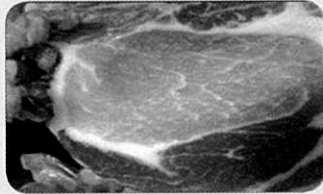
둘째, 삼겹살의 과지방 발생 예방으로 상품성을 높여 소비자가 원하는 돼지고기를 생산해야 한다.

삼겹살에서 과지방은 대분할 상태에서는 보이지 않고 대면 판매 시 세절하여 판매할 단계에서만 확인할 수 있다. 특히 이러한 과지방 삼겹살을 구입하여 시식한 경험이 있는 소비자는 지방이 너무 많아 식감 저하는 물론 국내산 돼지고기에 대해 나쁘게 평가할 수 있다. 따라서 유통단계 종사자는 삼겹살에서 과지방이 발생할 경우 판매에 많은 어려움이 있으므로 이에 대한 개선을 농가에 적극 요구하고 있다.

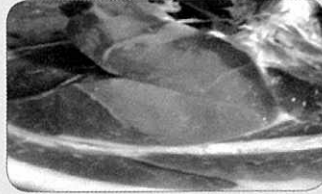
삼겹살의 과지방은 거세한 돼지에서 대부분 발생한다. 거세돼지의 생리적 특성을 고려하지 않고 비육후기사료를 급여하지 않을 경우 암돼지에 비하여 과지방 발생이 심한 것으로 알려지고 있다. 비육후기처리를 통해 과지방 발생을 줄이고 상위등급 출현율 향상을 높이는 전략이 필요하다고 하겠다. 성별 분리사육과 비육후기사료 급여를 포함한 단계별 적정사료 급여를 통해 돼지고기의 품질을 높여 소비자의 불만을 해소하여 양돈산업의 대외 경쟁력을 높여야 할 것이다.

셋째, 근내지방도 향상으로 품질을 향상시키자.

돼지고기에서 구이용으로 대표적인 부위는 삼겹살과 목심이다. 삼겹살은 지방과 근육의 조화가 적정하여 소비자가 가장 좋아하는 선호조건이며 목심의 경우 근내지방도가 품질을 결정짓는 요인 중 하나다. 근내지방의 역할은 고기를 구울 때 녹아 근육을 피복함으로써 가열에 따른 고기 내의 수분 증발을 억제함으로써 다즙성과 향미 효과를 높여 식감을 좋게



1등급 목심



2등급 목심

해주는 역할을 한다. 반대로 근내지방도가 낮은 경우는 코팅 효과가 없어 고기 내 수분이 증발되기 때문에 섭취 시 푸석푸석한 느낌과 질기고 건조한 맛으로 식감이 떨어진다. 따라서 외국산 목심과 차별화를 위해서는 근내지방이 일정수준 이상인 적절한 목심을 생산하여 소비자의 입맛을 사로잡아야 할 것이다.

넷째. 물돼지(PSE육) 발생을 최소화 하자.

돼지고기에서 물돼지(PSE육)는 소비자가 기피하는 품질이 가장 낮은 고기의 형태라고 볼 수 있으며, 이런 고기는 냉장으로 유통이 어렵다. 냉동육 유통에 따른 낮은 부가가치와 2차 가공육의 원료육으로도 부적합함에 따라 양돈산업 전반에 걸쳐 큰 손실이 발생한다. 따라서 농가에서는 우선 물돼지(PSE육)를 발생시키는 PSS열성인자를 가진 종돈을 선별·퇴출하고, 상하차 및 운전 시에 학대(막대기 또는 전기봉 사용 등)를 하지 말아야 한다. 최대한 편안한 운송과 햇빛 차단막 등을 설치하여 스트레스 감소에 최선을 다해야 하며, 적정시간 계류를 통해 PSE 발생율을 최소화해야 한다.

* PSE(Pale, Soft, Exudative): 물돼지고기(육이랑?)
고기색이 창백하고(Pale),
조직의 탄성감이 없으며
(Soft), 고기로부터 육즙
이 분비(Exudative)되어
품질이 낮아진 돼지고기
를 일컫.

[3. 맺음말]

소비자들은 수입 돼지고기에 비해 국내산 돼지고기의 장점으로 신선하고, 맛있고, 안전하다는 인식을 가지고 있다. 이러한 장점을 부각할 수 있는 방향으로 차별화하는 것이 필요하며 이를 위해서는 지난 8월호에 소개한 것처럼 생산에서 최종 판매단계까지 양돈산업 각 단계별 관계자가 기본과 원칙에 충실하여 국내산 돼지고기는 신선하고, 안전하고, 맛있다는 인식을 꼭 심어줘 우리나라 돼지고기의 경쟁력을 높여야 할 것이다. **유지영**