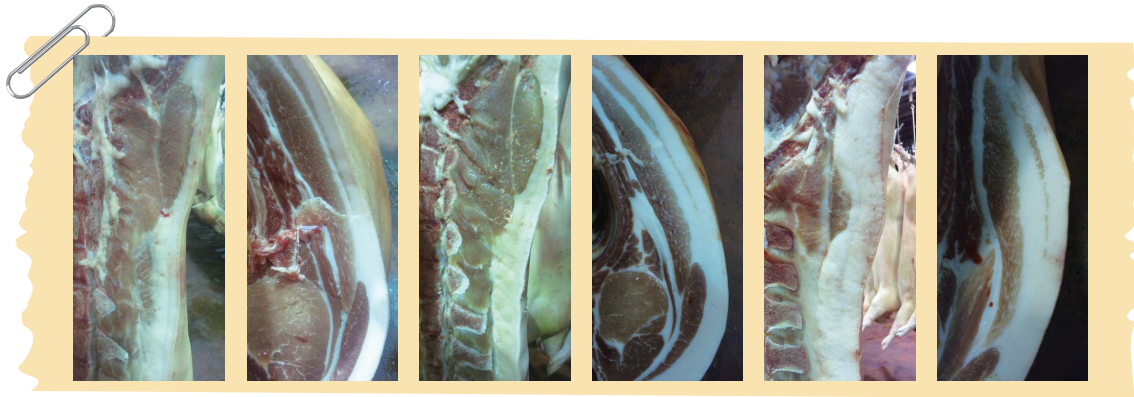


등급판정현장에서 보면 농가마다 특정항목에서 집중적으로 하향이나 체크가 나타나는 사례를 자주 경험한다. 위의 두 농가의 세부내역(유의성 있는 사례를 선정)을 살펴보자.

좌측농가는 외관항목에 하락요인이 집중되어 있다. 도체중은 매우 고른 편이지만 등지방두께가 얇아지는 너무 얇고 거세는 너무 두껍다. 이에 따라 삼겹살상태에서 떡지방이나 과소지방으로 인한 등급하락 현상이 두드러지게 나타나고 있다.

삼겹살상태는 뒷갈래근 부위(엉덩이 위쪽)의 지방두께와 관련이 높다. 즉 뒷갈래근 위쪽의 피부지방이 얇으면 삼겹살 내 근간지방이 너무 얇아 적육만 나타나고, 두꺼우면 떡지방의 발생이 많아진다.



이 농가의 경우 여건이 가능하다면 성별분리사육이 필요하며, 거세의 출하시기를 약간 빠르게 가져가는 것이 좋다.

우측농가는 하락요인이 육질항목과 결합항목에 집중되어 있다. 조직이 흐물흐물하고 지방질 불량, 피부불량 등이 매우 심하게 나타나고 있다.

최근 경향은 경직된 조직감보다 흐물흐물한 조직감을 나타내는 도체가 많이 나타나고 있는데, 이러한 현상은 농가별로 편차가 심하게 나타나고 있어서 종돈이나 사양관리방법 등에 기인하는 것으로 보여진다. 장기적인 관점에서 PSS모든을 도태하고 속성비육보다 품질에 중점을 두는 관리가 필요하다.



지방질의 경우 주로 연지방과 지방층 분리가 문제가 되는데, 산패가 쉽고, 가공육 이용시 결착력이 떨어지며 조리시 삼겹살 등에서 근육분리현상이 심하게 나타난다. 연지방은 지방사료(특히 불포화지방산이 많이 함유된 사료)나 탈지하지 않은 쌀겨 등을 급여하거나 비육시기에 열량이 높은 젓먹이용 사료 등을 급여하였을 경우 발생 가능성이 높은 것으로 알려져 있다. 이제는 빨리만 키워서 출하하면 된다는 생각에서 벗어나 돈육의 품질을 우선시 하는 한돈농가가 되어야 하겠다.

다음 호에서는 결합항목에 대해 알아보자. **등급정보**