출하체중 증대에 대한 육가공업계의 의견

(사)한국육류유통수출입협회 회장 박병철

1. 거세돼지 출하체중 증대의 문제점과 증체를 위한 선결 사항

○ 거세돼지의 품질에서 가장 문제가 되는 것은 과도한 속지방 원료돈의 출현이다. 현행 체중 구간 110~115kg 이상으로 원료돈의 체중을 높이기 위해서는 과지방에 대한 대책이 반드시 필요하다.

○ 기존처럼 증체에만 초점을 맞춘 사료프로그램은 적절하지 않으며 반드시 비육후기 사료 처리와 함께 170일령 이상의 사양기간이 담보되어야 출하체중 증대 효과를 볼 것으로 보이며 그렇지 않은 현재의 상황에서 거세돼지의 증체량을 높이는 것은 문제가 있어 보인다. 또한 산육성을 높일 수 있는 종돈의 개량이 선행되어야 가능하다.

2. 바람직한 출하체중은

【 거 세 】

○ 평균체중 : 평체 114kg

○ 평균 등지방두께 : 22mm

현재의 사육 환경을 고려해 볼 때 돼지 출하 시에 체중 편차가 발생하기 때문에 115~120kg으로 맞추기는 쉽지 않아 보인다. 거세의 경우 앞서도 이야기 한 바와 같이 과지방 원료돈의 출현이 문제가 되기 때문에 출하체중에 초점을 맞추는 것도 중요하지만, 등지방두께 구간을 동시에 설정하는 것 또한 중요하다.

비육후기 사료 처리가 잘 이루어진다면 출하체중을 높일 수 있어 보이지만, 현재의 사양 시스템 하에서 거세는 출하체중을 높이기 위해서는 등지방두께의 조절이 반드시 필요해 보인다.

【 암 】

○ 체중 : 평균 120kg

○ 등지방두께 : 평균 22mm

거세에 비해 암퇘지는 과지방 원료돈 출현에 자유로운 편이며, 오히려 얇은 등지방두께로 인해 삼겹살의 근육과 지방의 모양이 잘 나오지 않는 문제가 있어 출하체중을 높혀 관리하는 것이 바람직해 보이며 가공 시 정육량 증대로 육가공업체 수익구조 개선에 도움이 될 것으로 보인다.

3. 도축장 전살시 문제

도축장의 전살라인은 생체중 105-110kg정도에 맞추어져 있다. 체중이 증가하면 전살에 문제가 발생한다. 이로 인해 품질적 문제와 함께 생산성에도 문제가 된다. 이의 선행적 개선이 요구된다.

4. 결론 : 금년 6월 1일 개정된 돼지고기 등급판정 기준에 대한 검증후 검토 필요

5. 돈육사업 전체 발전을 위해 선행되어야 할 과제

○ 도체분할 및 정형기준 재검토

외국의 경우 소비자의 요구에 맞게 제품의 모양에 다양한 변화를 줄 수 있는 반면 우리나라는 법으로 못 박고 있어 육가공업체들에서 소비자의 요구에 맞는 제품의 생산에 많은 제한 요소로 작용하고 있다. 이로 인해 시장 접근에 대한 유연성이 떨어지고 있어 현행 도체분할기준과 부위별 정형기준에 대한 재검토가 필요해 보인다.