(064-075)04(최병식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지64 001Free-2438-624color



소비자가 원하는 돼지고기



최 병 식 팀장
CJ제일제당
생물자원사업부문 축육사업팀

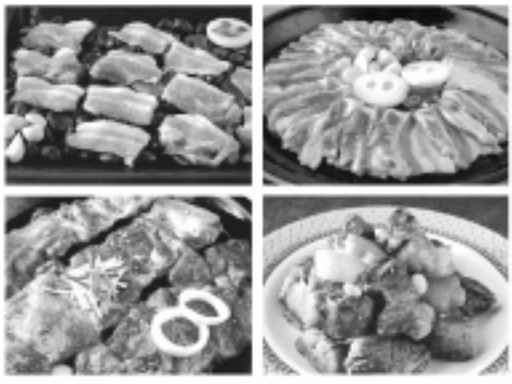
목 차

1. INTRO
2. 돼지(고기)에 대하여
3. 돼지에 대한 오해(진실)
4. 좋은 돼지(고기)란?



1. INTRO

어떤 고기를 가장 좋아하세요?



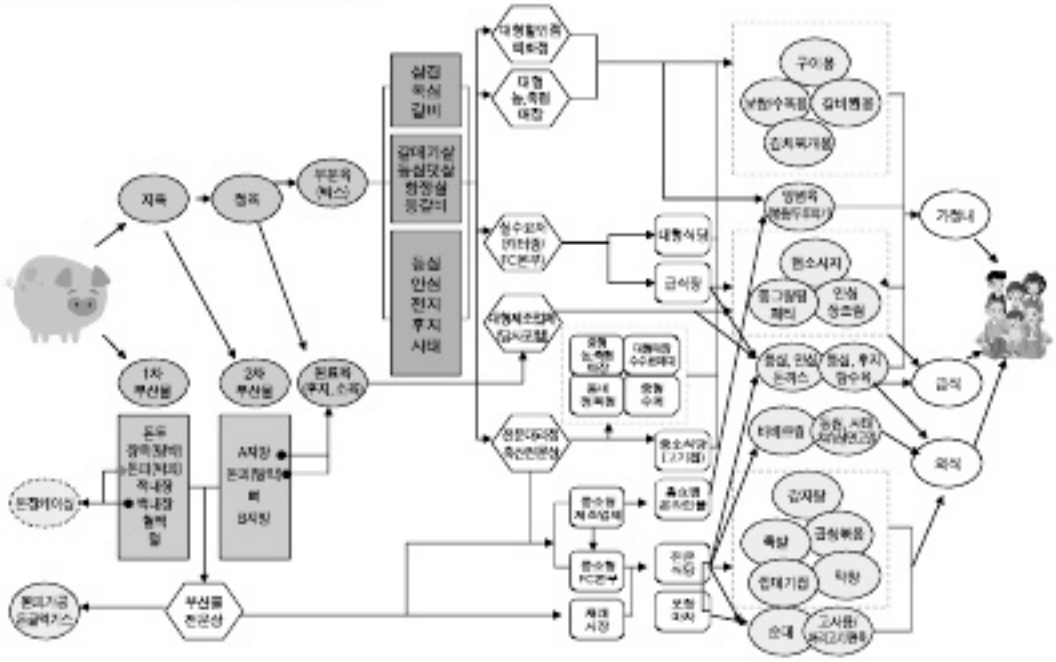
요즈음 TREND…



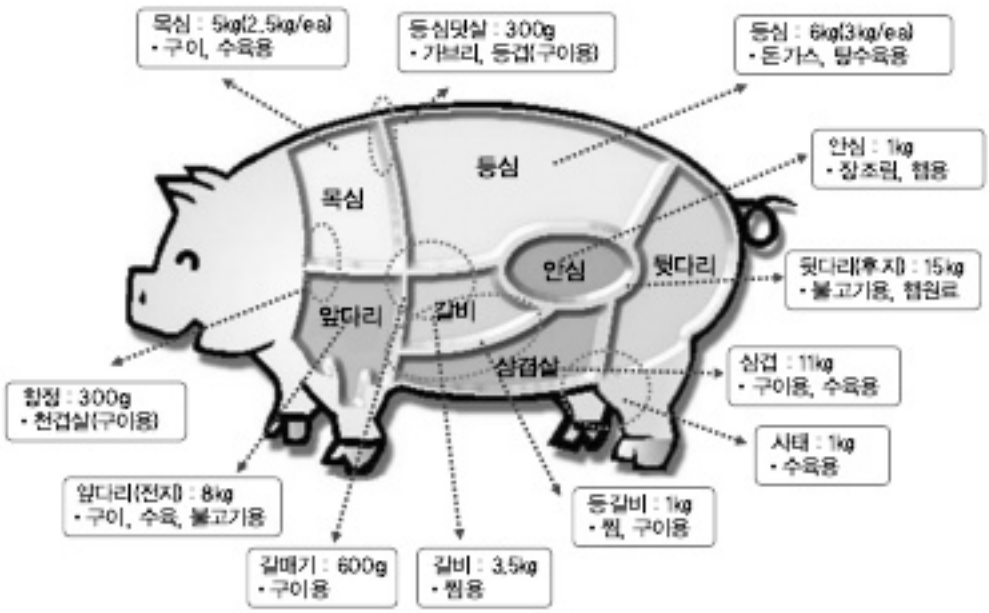
(064-075)04특별식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지65 001Free-2438-674color

2. 돼지(고기)에 대하여

돼지 한마리가 우리 식탁까지…



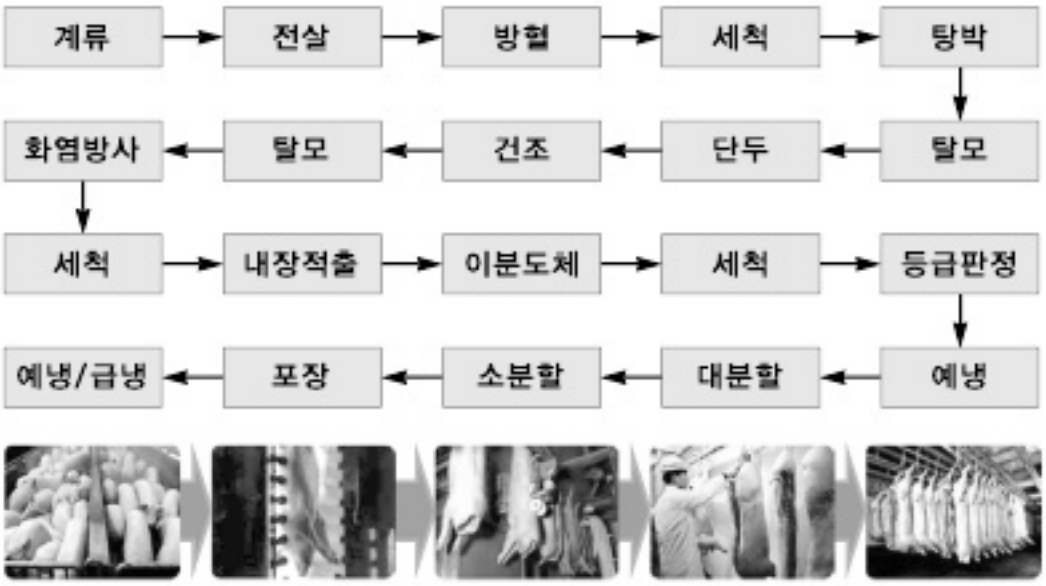
돼지고기의 부위는?



(064-075)04특별기획 2016.2.17 1:27 PM 페이지 66 001Free-2438-624color



돼지고기는 이렇게 생산된다.



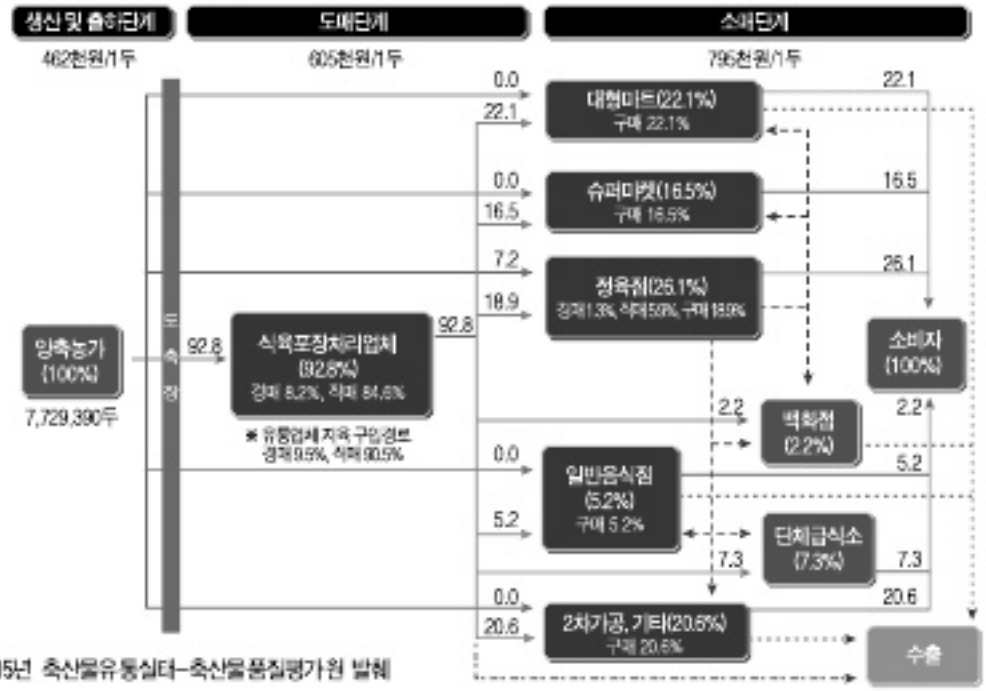
3. 돼지에 대한 오해(진실)

시골 정육점의 돼지고기가 맛있다?



(064-075)04특별식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지67 001Free-2438-624color

돼지고기의 유통구조



2015년 축산물유통실태-축산물품질평가원 발췌

유통경로의 진실

유통구분	특징	같이 고민해야죠? (사양가 지원)
부분육 가공업체	– 일 200두 이상 가공업체가 대부분임 – 대부분 도착도 계근으로 돼지 매입 – 자금 회전이 김 : 부분육 판매 후 채권회수 (10일 이상) – 지육 판매 업체 대비 경기 민감도 낮음(재고 축적 가능) – 농발생 클레임 비율이 높음 : 목심 농 발생, 주사침	– 구매 조건 협의 시 도착도, 현지 계근 명확화 – 확실한 채권확보 ⇒ 과거 업의 피 – 목심 클레임은 필수가 되었습니다.
일반 상인	– 다양한 생돈 구매 방식 : 현지 계근, 도착도, 밀어서…(선도금 지원) – 대량 구매 후, 품질에 따른 선별 돼지 판매 – 자금 회전이 화름(출하 후 익일 지급) – 클레임 거의 없음	– 돼지 출하 시 장난(?)할 수 있음 : 돼지 두수 장난, 저울 장난 – 고가 지급 시 자금이 묶일 수 있음
지육 판매업체	– 자금 회전이 화름 – 지육률에 상대적으로 민감함 – 클레임이 상대적으로 큼 (육가공 지육 판매 업체)	– 지육률 클레임 방어 – 클레임 비용을 미리 방어
소매업체 (정육점)	– 일 1~3두 지육 해체 판매 (부족분 부분육 매입) – 지육업자 지육 매입 – 브랜드 일부 매입 후 간판 사용	– 정육점에서 삼겹살을 사먹을 때 등심까지 사먹지 말자

유통경로의 진실

유통구분	특징	우리의 자세(사양가 지원)
할인점, SSM	– 직매입, 수수료 매입 2가지 형태로 판매함 – 직매입은 마트가 직접 돼지고기를 판매하는 것 : PB상품, NB상품 해당 – 수수료 매입은 매장을 임대하는 것 : LB상품, 기능성 브랜드 상품	– 수수료 매입 최대로 많이 파는게 유리함 : 매출에 대하여 일정 %를 수수료로 가져감 – 마트 판매의 70%는 판촉직원의 손에 달려 있음 : A급 사원 연봉 7,000만원 수준
케터링 식자재 업체	– 후지, 전지, 등심 등 단체급식에 필요한 부위 매입 – 브랜드/품질보다는 가격에 의해 구매가 좌우됨 * 최근 학교급식 트랜드가 친환경으로 움직임	– 육가공업체에서 꼭 필요한 판매처 : 히 부위 소진을 위해 필요한 사항임
프랜차이즈 업체	– 삼겹, 목심, 전지 부위의 대량 구매처 – 고품질 저단가 요구 – 수입육 병행 사용	– 유통 능력이 부족한 업체에서 다량의 물량 소진을 위한 거래가 대부분임
2차 육가공 업체	– 후지, 지방의 대량 소비처 – 자체 기준에 적합한 업체에서 물량 구입 – 품질 클레임이 비교적 많음	– 대량 물량 소진을 위한 거래처임 – CJ, 롯데 등 대기업 거래로 수익보다는 대기업과 거래를 한다는 내용의 거래가 많음

돼지고기 브랜드가 뭐가 다른거야?



(064-075)04(취병식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지69 001Free-2438-624color

돼지고기 브랜드?

- 1980년대까지 국내 돼지고기는 냉동육 중심의 비 브랜드육이 주로 판매되었으나, 1990년대 초부터 등장한 대규모 계열화 사업주체들이 계열물량의 판매확대를 위해 경쟁적으로 돈육브랜드를 출시하면서 돼지고기의 브랜드화가 시작됨

- 초기 돈육브랜드는 얼리지 않은 냉장육 특성을 강조한 (주)팜스코의 하이포크를 시작으로 목우촌 프로포크, 선진포크, 도드람포크 등이 출시되어 현재까지도 돈육 브랜드의 선두주자로 자리매김하고 있음

- 2010년 기준으로 국내 돈육브랜드는 204개(생산자 100개, 유통 104개)로 전 축종 중 가장 많은 브랜드 비중을 차지하고 있으나, 초기 시장을 선점하여 돈육 브랜드 유통시장을 선도한 일부 유명 돈육 브랜드 이외에는 이렇다 할 브랜드 파워를 형성하지 못하고 있는 실정

돈육 BRAND TREND



90년대 이전	90년대	2000년대	2010년 이후
- 브랜드 시장 미형성 - 냉동제품 유통 - 부분육 판매 개념 無	- 냉장육을 중심으로 한 BRAND 등장 - 하이포크, 도드림포크 크린포크 - 하부위 대일 수출/선호부위 국내 판매 모델로 확장 - 부분육 판매 개념 형성 - 할인점 태동으로 냉장 부분육 소비자 인지	- 특화 돼지고기 등장 - 브랜드 유통의 활성화 시기 - 중소브랜드 난립 - 대일 수출 중단 - 친환경 인증/HACCP로 안전성 측면 부각 • 2015년 현재 217개 돈육 브랜드	- 소비자 신뢰 - 안전성 - 동물복지

(064-075)04(비방식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지 70 001Free-2438-624color



농장과 육가공은 다르다?



농가와 육가공업체의 돼지에 대한 생각

사양가 생각	유동업체 생각
질병없이 잘 컸는데.. 한 두마리 수놈이면 어때.. 돈방으로 팔아 잘 크지.. 빨리 컸잖아.. 우리 돼지 빵빵해..	사료만 잔뜩 먹여왔네.. 지방이 왜 이렇게 많아? 돼지냄새 나잖아! 물퇘지네.. 숫놈은 팔지도 못하는데



* 농가와 육가공은 태생 자체부터 다르다.

공통점	차이점
– 축산산업에 종사한다. – 양돈산업에 종사한다.	– 사양가는 생돈을 취급하고, 유통업체는 고기를 취급한다. – 사양가는 신용거래를 하고, 유통업체는 현금거래를 한다. – 사양가는 농장 상황에 따라 사료 등을 신중히 고려해서 바꾸지만 유통업체는 가격만 맞으면 바꾼다. – 사양가는 돼지가 빨리 크는 것을 좋아하지만 유통업체는 크는 것과 관계 없이 고기가 좋으면 된다.

(064-075)04(기법식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지 71 001Free-2438-624color

농가가 좋아하는 돼지는?

▷ **"많이 낳고, 빨리 커야 한다."**
농장의 손익에 결정적인 영향을 미치는 요인은 생산성임.
생산성의 기본은 새끼를 많이 낳고 빨리 농장을 회전 시켜야 함

▷ **"등급이 좋으면 돼지도 좋다."**
돼지는 생물이므로 정량화하기 힘들기 때문에 등급이 좋게 나온다고 하더라도
유통에서 좋아하는 품질은 아님(사료, 종돈, 사육환경 등 다양한 요인에 품질이 변수가 됨)

▷ **"돼지가 전부 좋기 때문에 한 두 마리 나쁜 돼지도 괜찮다."**
농장에서 돼지를 판매할 때에는 차단위로 판매를 하나,
유통은 마리/부분육으로 판매가 되기 때문에 개체별 품질도 중요함

육가공이 좋아하는 돼지는?

▷ **"균일해야 한다."**
품질이 좋던 나쁘던 균일도가 높으면 품질 수준에서 영업을 할 수 있음

▷ **"지육률이 좋아야 한다."**
돼지 구매는 생체로 이루어지나 판매는 지육 기준으로 판매하므로 생체비 고기가 많이 나와야 함

▷ **"목심 농발생, 주사바늘 발생은 있으면 안 된다."**
안전성 문제로 대두되는 부분으로 사업 전반적인 부분에 문제가 발생할 수 있음

▷ **"떡지방이 없어야 한다."**
외형적으로 돼지가 좋더라도 내부에 지방층이 쌓이면 클레임으로 이어짐

4. 좋은 돼지(고기)란?

교과서 속의 좋은 돼지고기?

▷ **돼지고기 고르는 요령**
돼지고기의 품질은 심겹살의 상태, 고기의 색깔, 지방의 침착 정도 등에 따라 결정되며,
소비자는 육질등급(1+, 1, 2, 등외등급)을 보고 선택하는 것이 중요합니다.

▷ **고기색**
돼지고기의 육색은 엷은 선홍색을 띠면서 윤기가 나는 것이 좋습니다. 대체로 돼지고기는 쇠고기보다 색깔이 엷으며, 스트레스를 많이 받은 돼지고기(PSE육 : 물돼지고기)는 육색이 창백하고 탄력성이 적어 물렁거리며 육즙이 많이 흘러나오므로 구입 시 주의가 필요합니다.

▷ **지방색**
비육이 잘 된 돼지고기는 지방색이 희고 단단할 뿐만 아니라 육질이 연하고 향미가 좋습니다.
반면 지방이 지나치게 무르거나 노란색을 띠는 고기는 좋지 않습니다.

소비자가 원하는 돼지고기?

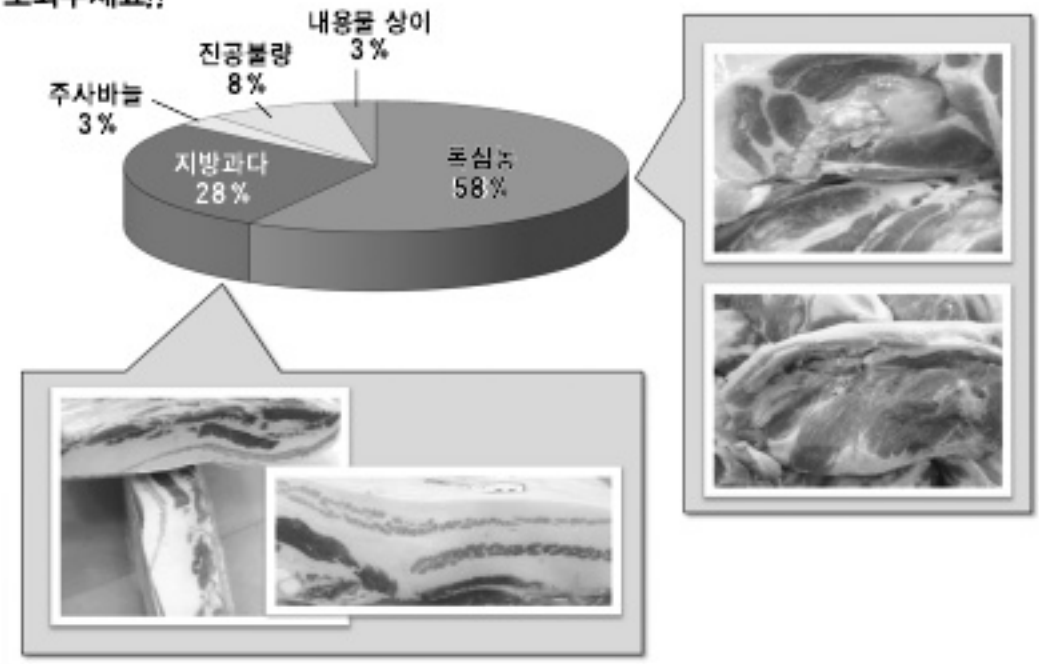
원료돈 고객이 원하는 돼지고기	– 지육률이 좋아야 한다. – 균일해야 한다. – 목심농, 떡지방이 없어야 한다.
1차 고객이 원하는 돼지고기	– 값이 싸야 한다. – 스펙이 좋아야 한다. – 보관상태가 좋아야 한다.
2차 고객이 원하는 돼지고기	– 맛있어야 한다. – 안전해야 한다. – 가격이 좋아야 한다.

소비자는 이런 고기를 원하지 않는다.



(064-075)04축산방식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지73 001Free-2438-624color

도와주세요!!



구분	발생 문제	원인
A농장 출하 69두 103.8kg	– 원료돈 균일도 저하 : 생체 69kg~133kg : 1등급 43% : 100kg 이하 24두(69두)	– 출하 농가 원료돈 선발 미흡 – 농가에서 직접 운송(출하 기사 선별 과정 없음) – 품질 관련 농가 교육 미흡 – 과도한 물량 요청
	– 갈비 부분 멍 흡착 : 등갈비 멍기 처리 	– 질병으로 인한 멍 흡착 – 저체중돈 입고(사육일령 지연 돼지)
B농장 출하 61두 107.2kg	– 목심 농 다량 발생 : 6두 중 42두 발생(68.8%) 	– 지속적 질병(저체중돈)으로 인한 지속적인 주사 치료 – 수의사 처방 하에 주사치료를 했음에도 불구 지속적인 농 발생 – 출하 담당자의 판단 착오와 과도한 물량 공급으로 인한 발생 사항임

(064-075)04(비병식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지 74 001Free-2438-674color



도와주세요!!

구분	발생 문제	원인
C농장 출하	– 원료돈 품질 저하 : 1월 107.4kg → 2월 104.7kg : AB등급 1월 89.1% → 2월 82.4%	– 성장정체로 인한 출하 일령 지연(농장지체 문제) – 출하담당 현황 파악 부재 – 품질 인식 부족
	– 후지부문 피멍 : 차당 5~10두 지속 발생 	– 농장 시설 노후화로 인한 긁힘(돈방 칸막이)
D농장 출하	– 삼겹 복지방(떡지방) 발생 : 110kg 이상 원료돈 가공 시 발생 ⇒ 지속적 삼겹 클레임 – 가공시 정육률 저하 – 110kg 이하 원료돈 출하 시 지방부족 클레임 발생	– 품종 문제로 인한 품질 저하 – 3원교잡 한원

클레임 유형	발생원인	대처방안
체중 편차 출하체중이 85~140kg까지 있어요!	– 규모가 작은 농장에서의 무리한 출하 – 돈방 출하 진행 – 농장 선별 안함	– 규모별 출하 제안(출하 장려금 유도) – 돈방 떨이 및 과체중 시 사전 연락 : 과체중 돈은 상장 진행
지육률 왜 A농장은 지육률이 76% 밖에 안나오죠?	– 출하 전 절식이 안됨 – 이동거리가 짧음 – 저체중돈, 중돈장	– 출하 절식은 사실상 힘듦 – 새벽 출하 권장 – 평균 체중 115kg 이상 출하
등지방 체중이 90kg인데 지방이 30mm 입니다.	– 첫먹이 과다 급이 – 후보돈 비육돈에서 선발 – 중돈장	– 사료 프로그램 조절 – F1 후보돈 교체 진행
농발생(이물질) 출하한 돼지가 전부 농이 나와 반품을 받았어요!	– 과치료 돈군 – 백신 영향(오일백신) – 주사 방법	– 강건한 돼지 사육 – 백신 주사 시 용법에 맞춰 진행 – 주사 교육 철저
떡지방 삼겹살에 떡지방이 심하네요?	– 후보돈 비육돈에서 선발 – 보상성장 – 중돈장	– 후보돈 교체 진행 – 강건한 돼지 사육

(064-075)04(비빔식) 2016.2.17 1:27 PM 페이지75 001Free-2438-624color

좋은 돼지란?

■ CJ 양돈전문가 20인의 생각

"잘 먹고 잘 자란 돼지는 먼저.."

1) 부모가 좋아야 하며(종돈)
2) 좋은 사료를 먹어야 하며(사료통일)
3) 좋은 환경에서 자라야 한다(사양관리).
4) 그래야 질병이 없고(항생제 사용, 주사치료)
5) 출하 때까지 건강하게 자란다(사육환경).
6) 건강하게 자란 돼지는 떡지방도 없고(보상성장),
7) 투쟁도 덜하며, 행복하게 자란다(물돼지 발생).
8) 좋은 곳에서 죽으며(도축시설),
9) 좋은 관리와 제품 생산으로(가공)
10) 우리의 식탁까지 오른다.

⇒ 잘 먹고 잘 자란 돼지가 가장 좋은 돼지다!



