돈육품질/유통환경

2017. 7. 14

최 병 식

Create a New Culture
for Healthy, Happy and Convenient Lifestyles

VISION
Feed the world with the best nutrition

좋은 돼지는?

삼겹판이 좋아야 함

농장에 돈을 벌어다 줘야지!!

생체중 118kg 등지방 22mm

삼원교잡종

지육율이 78% 이상은 나와야지!

FCR이 좋은 놈이 좋은 돼지



교과서 속의 좋은 돼지?



돼지고기 고르는 요령

돼지고기의 품질은 삼겹살의 상태, 고기의 색깔, 지방의 침착 정도 등에 따라 결정되며 소비자는 육질등급(1+, 1, 2, 등외등급)을 보고 선택하는 것이 중요합니다.

고기색

돼지고기의 육색은 옅은 선홍색을 띠면서 윤기가 나는 것이 좋습니다. 대체로 돼지고기는 쇠고기보다 색깔이 옅으며, 스트레스를 많이 받은 돼지고기(PSE육: 물돼지고기)는 육색이 창백하고 탄력성이 적어 물렁거리며 육즙이 많이 흘러나오므로 구입시 주의가 필요합니다.

지방색

비육이 잘된 돼지고기는 지방색이 희고 단단할 뿐만 아니라 육질이 연하고 향미가 좋습니다. 반면, 지방이 지나치게 무르거나 노란색을 띠는 고기는 좋지 않습니다.

좋은 돼지의 온도차이



사양가가 생각하는 좋은 돼지	유통업체가 생각하는 좋은 돼지
질병없이 잘 자라는 돼지	지육율이 잘 나오는 돼지
사료효율이 좋은 돼지	출하체중이 110kg가 넘는 돼지
출하 일령에 빨리 도달하는 돼지	등지방이 20mm이상인 돼지
새끼를 많이 낳는 돼지	삼겹판 형성이 좋은 돼지

시장은 유통업체 편으로 가고있다. (돼지고기는 사람이 먹은다...)
=> 생산이력제, 절식의무화, 등외돈 별도 유통

돼지(고기)가 좋다는 것



생돈출하	도축/가공	1차 소비자	2차 소비자
출하체중	지육중량	균일도	판매가격
균일도	등지방	스팩	제품상태
체육	예냉/색	보관정도	이취
청결상태	이분도체	단가	보수력/식감
	돈피상태	클레임대응	
	칼밥		

돼지(고기) 품질에 미치는 요인



생산단계	도축/가공	1차 소비자	2차 소비자
종돈	세척	운송온도	보관상태
사료	방혈	보관시기	조리방법
사양관리	예냉	진열방법	
출하	가공온도	포장방법	
	진공		
	작업후 보관		

같이 고민해 보고 싶습니다!!

한돈 품질을 올리기 위해서 어떤 것을 해야 할까?

여기 계신 분들 각 분야에서 어떤 노력을 해야 할까?

불가항력적인 것에 대한 극복은?



10년에 걸쳐 변화된 한돈

브랜드육의 몰락	- 예전에는 부분육 생산 두수를 부러워하는 시기가 있었음
구매조건 강화	- 예전에는 육심능, 등지방, 지육을 패널티가 없었음
대표선수 퇴화	- 예전에는 유통회사별 대표선수(부분육)이 있었음
하청업체 전락	- 예전에는 대형할인점과 파트너십이 있었음
차별성 없음	- 예전에는 대형업체와 마장동 고기가 차이가 있었음
충성고객 없음	- 예전에는 죽어도 **포크만 쓰는 대리점/식당이 있었음
선호부위 없음	- 예전에는 여름철 삼겹을 할당 했음
냉장수입육 판매	- 예전에는 마트에 냉동수입육만 있었음

왜 그렇게 되었을까?(유통시장 변화)

브랜드육의 몰락	- 돈육차별성 無(1차 농산물 한계), 유통업체의 상향평준화
구매조건 강화	- 유통업체 손익악화로 인한 조건 강화
대표선수 퇴화	- 업체별 상향 평준화
하청업체 전락	- 대형할인점 주도권 행사, 브랜드 차별성 無, 업체별 출혈 경쟁
차별성 없음	- 1주내 유통, 업체의 상향 평준화
충성고객 없음	- 1차 농산물의 한계, 브랜드 차별성 없어짐(물량 확대)
선호부위 없음	- 수입육 영향, 먹거리 인식 변화
냉장수입육 판매	- 소비자 인식 변화

같이 고민해 보고 싶습니다!!

유통을 살리기 위해 어떠한 방법들이 있을까?

여기 계신 분들 각 분야에서 어떤 노력을 해야 할까?

불가항력적인 것에 대한 극복은?



Q & A

Q



A

"잘먹고 잘자란 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 때 까지 건강하게 자란다. (사육환경)
6) 건강하게 자란 돼지는 먹지방도 없고(보상성장)
7) 투쟁도 덜하며,행복하게 자란다. (돌돼지 발생)
8) 좋은 곳에서 죽으며 (도축시설)
9) 좋은 관리와 제품생산으로 (가공)
10) 우리의 식탁까지 오른다.

잘 먹고 잘 자란 돼지가
가장 좋은 돼지다!

Copyright © CJ Cheiljedang. All rights reserved.

Create a New Culture
for Healthy, Happy and Convenient Lifestyles

VISION
Feed the world with
the best nutrition