

단기비육과 장기비육에 따른 육질과 출하체중



정 숙 근
(축산시험장 양돈과장)

토종 : 흔히 「토종(土種)돼지고기」 또는 「멧돼지고기」라는 말을 들을 수 있다.

토종이란 인위적(人爲的)으로 개량하지 않은 것을 원시적인 사양관리에 의해 길렀다는 것과 함께 고기의 맛이 좋다는 것을 내포하고 있다.

현재 토종돼지는 찾아보기 힘든 것이 사실이다. 그러나 지금으로부터 30여년 전만 거슬러 올라가도 돼지의 품종은 버크셔 또는 중요크셔종이 고작이었다. 사료는 부엌 찌꺼기와 농산부산물만을 먹였고 출하시까지의 사육일수가 250일 또는 그 이상이 소요되었던 것이 사실이다.

현재의 다두 사육기술에서 본다면, 아주 낙후된 사양관리였던 것으로 생각된다. 그러나, 보는 관점을 달리하게 된다면, 그 당시의 사양관

리는 돼지의 특성을 살리고 인간의 기호성(嗜好性)을 고려한 그야말로 자연적이고 합리적인 자세였는지도 모른다고 말할 수도 있다.

곡류를 많이 먹여서 단기비육(短期肥育)을 실시하여 돈사의 회전율을 높이고, 기업 경영에 적합토록 경제적 계산 상으로만 수행하고 있는 양돈은, 결과적으로 맛이 떨어지는 돼지고기를 생산하고 있는지도 모르는 것이다.

최근 유럽에서는 가축의 특성에 맞게 사육하면서 자연의 섭리(攝理)에 따른 관리를 하고 그 열매를 인간이 이용케 한다는 생각이 싹트기 시작하고 있다고 한다.

이와같은 방법과 사고로 현실의 급진하는 수요에 도저히 공급할 만한 양산(量産)은 기대할 수 없게 될 것이다. 가축에 대한 기본자세는 이와 같은 것이라야 옳은 것으로 생각되어 있다고 말하고 있다.

최근에는 우리나라에 있어서도 돼지고기는 양(量)에서 질(質)의 시대에 들어서고 있다고 말하고 있다.

돼지고기의 품질 : 돼지고기의 품질은 우선 지방과 육색이 중요시 된다.

지방-지방은 탄력(彈力)이 있는 백색인 것이 바람직하다. 일반적으로 지방층은 얇은 것이 좋은 것이라고 알려져 있으나, 실은 살코기 사이에 지방이 침착(沈着)되어 지방과 살코기가 잘 교잡(交雜)되어 있는 것이라야 한다. 돼지고기에서 지방의 교잡이란 눈으로 구분될 정도로 잘 나타나게 되는 것은 아니나, 지방 교잡이 적을 경우 입안에서 느끼는 감촉이 딱딱하면서 뻑뻑하여 돼지고기 본래의 맛을 느낄 수 없다.

좋은 돼지고기로서의 지방 부착 상태는 도체(屠體)의 단계에서 도체로서 살코기의 절대량이 많은 것이 중요하나, 일괄하여 지방층이 얇은 것

만이 좋다고는 할 수 없다.

지방층이 너무 얇은 것은 살코기내에 지방 교잡이 불충분할 가능성이 많아지기 때문에 1.5~2.0cm 정도의 지방량이 있어야 좋으며, 이 지방의 질은 융점(融点)이 높은 굳은 흰색인 것이라야 한다.

지방의 품질은 급여사료의 품질, 스트레스, 계절, 도살 일령, 도체 중량 등에 따라 많은 영향을 받는다.

육색-돼지고기의 색깔(肉色)은 일반적으로 핑크색을 띠는 것을 좋아하는 경향이 있으며, 돼지고기의 품질을 결정하는 중요한 요인으로 활용되고 있다. 돼지고기 색깔은 고기 자체의 경도(硬度), 연도(軟度), 풍미(風味)와의 관계가 밀접하여 돼지고기의 색소인 미오글로빈의 성장과 양에 따라 달라지게 된다.

6개월 미만인 돼지고기는 미오글로빈의 함유량이 적기 때문에, 육색이 연하고 월령이 많아짐에 따라서 적색(赤色)에서 암적색(暗赤色)으로 변하여 가며, 적색이 많아질수록 살코기의 경도(硬度)가 높아지고 풍미가 나빠지게 된다. 가장 바람직한 육색 즉, 핑크색을 나타내는 시기는 생후 170~190일령 사이이며, 이보다 일령이 빠르게 되면 육색은 연하여지고 190일령을 넘어가게 되면 적색이 많아져서 바람직한 것이 못된다.

이와같은 것은, 결론적으로 170~190일령에서 도체 중량이 67~76kg(생체중 91~104kg)까지 도달할 수 있도록 사양관리 기술을 확립해 가야 한다는 것을 의미하는 것이다.

고품질(高品質) 돈육의 생산: 일반적으로 듀록종 고기는 수분이 적고 살코기내에 지방 교잡이 잘 이루어지고 지방의 융점(融点)이 높다고 한다. 햄프셔종은 살코기량은 많으나 그 질적인 면에서는 만숙성(晩熟性)이며 지방의 융점

이 낮은 편이다. 랜드레이스종도 육질면에서는 만숙성이나 요크셔종은 조숙성(早熟性)으로 90kg 시점에서 육색이 좋고 보수성(保水性)이 충분하다고 한다.

그러나, 품종에 의한 육질의 특성은 아직껏 분명한 것을 말할 수는 없으며, 고기의 맛이 좋아진다는 것은 먹는 사람의 입안에서 혀의 감촉과 씹는 정도 등에 문제가 되고, 품종에 따른 근육 섬유질의 질과도 관계되기 때문에 교배종 작출에 있어서 교배체계에도 세심한 주의를 기울여야 한다.

사료의 질은 직접 육질이나 지방질에 크게 영향을 준다는 것은 여러 차례 설명되었던 것이며, 발육이 좋고 나쁜 것도 육질과 깊게 관계하고 있다. 병적으로 발육이 불량한 것은 별도로 취급한다 하더라도 출하일령(日令)이 빠른 돼지는 육색이 연하고 수분이 많다.

현재 우리나라에서 돼지의 출하일령은 대부분 140~150일령이고 생체중 80kg 전후에서 출하되고 있다. 그러나 알맞은 출하체중은 150kg 정도이고 그때의 일령은 180~190일 정도이다.

단기비육으로 출하일령이 140~150일로 단축된 경우에는 일당증체량과 사료소요량 등 생산성에는 유리하게 작용한다. 그러나 단기비육하여 출하한 돈육의 육색은 표준치보다는 연하여지고 일령이 증가함에 따라서 육색은 진해지며, 장기비육으로 출하일령이 200일을 넘어가게 되면 육색은 점점 적색(赤色)으로 변하여 가게 된다. 240일령 정도에 가서는 암적색(暗赤色)으로 변하고 따라서 고기의 경도가 높아져서 뻣뻣한 감을 주기 때문에 품질이 떨어지게 된다.

결론적으로, 좋은 품질의 돼지고기 생산을 위해서는 섭리에 자연의 맞는 생리적 성장 속도에 맞춰 180~190일 정도의 비육기간을 거쳐 생체중 150kg 전후에서 도살될 수 있어야 한다.*