

거세돈(去勢豚)의 사육체계와 출하체중



정 숙 근
(축산시험장 양돈과장)

거세의 정의 ; 거세란, 수퇘지는 고환(睪丸)을 제거하고 암퇘지는 난소(卵巢)를 적출하여 생식기능을 없애는 것을 의미한다.

그러나, 암퇘지는 상당한 기술의 숙련을 요하므로 굳이 거세할 필요는 없다.

거세의 필요성 ; 거세하지 않은 수퇘지 고기에서 나는 성취(性臭 ; 수퇘지 노린내)를 방지하여 기호성을 높이고, 수출규격돈의 증가를 위해서는 거세를 해야 한다. 또한, 수퇘지의 불량 유전인자의 전파를 방지할 수 있고 성질이 온순하여 지기 때문에 다루사육에 편리하다.

거세하는 시기 ; 젓먹는 기간동안에 거세할 경우에는 될 수 있는 한 어린시기에 거세하는 것이 수술하기 쉽고, 수술후 회복이 빠르며 거세의 효과가 잘 나타난다. 생후 7일령 이내에 거세하는 것은 환경에 대한 저항성이 약해서 적당치 못하다.

생후 30일령에서 이유할 경우에는 14일령 전후에 거세를 것이 적당하다. 그러나, 생후 50일령에 이유할 경우에는 30일령 전후에 거세하는 것이 좋으며, 젓때기전 약 2주전에는 거세수술을 끝내야 한다.

거세할때의 조건 ; 돼지가 환경 및 사료에 익숙해지고 이유로 인한 영향이 없을때, 이유후 2주 이상 경과 후 수술해야 한다. 설사를 하거나 쇠약할 경우에는 회복을 기다렸다가 회복후에 실시해야 하며, 맑고 따스하며 바람이 없는 날 오전중에 수술하는 것이 안전하다.

거세하는 방법 ; 거세할 돼지는 수술전 하룻밤이나 두끼정도 굶기고 물만 먹임으로써 장내의 내용물을 적게 한다. 수술은 소독을 잘하고 출혈이 심하지 않게만 실시하면 크게 실패하지는 않을 것이며, 거세하는 방법에는 다음과 같은 것이 있다.

관혈거세법(觀血去勢法) ; 이 방법중에는 정계결사식(精系結糸式), 좌절식(挫切式), 견단식(牽斷式), 부분거세(部分去勢) 등이 있다. 정계결사식의 시술방법은 음낭(陰囊)을 절개하여 고환실질을 걸로 드러나게 하여 봉합사로 부고환위에서 정계(精系)를 묶은 다음 잘라 버리는 방법으로써 가장 널리 이용되고 있다.

무혈거세법(無血去勢法) ; 무혈거세기(Burdigoo)를 이용하는 방법으로서, 고환을 음낭과 같이 정계부위를 무혈거세기로 압착하게

되면 음낭의 표피는 단단하기 때문에 그대로 남아 있지만, 음낭과 같이 물리게 된 정계와 혈관은 압착되어서 제기능을 발휘하지 못하고 고환실질이 점차 없어지게 된다.

이 방법은 시술이 간편하나 시술상 실패하는 경우가 많은 것이 단점이다.

고환 실질마쇄법(擧丸實質磨碎法) ; 불매셔(Boal masher)라는 고환실질 마쇄기로 어린 돼지의 고환을 이갈려 버리는 방법이다.

거세의 효과 ; ① **형태적 효과** - 거세를 하게 되면 생리적, 형태적 변화가 오게 되며 성성숙 체중에 이르러도 가슴이 좁고 수태지다운 감각이 적어진다. 또 거세시기가 빠를수록 많은 변화가 온다.

그러나, 발육이 끝난 상태에서 거세를 하면 커다란 변화를 주지 못한다.

② **산육성** - 일반적으로 같은 조건으로 사육하게 되면 거세한 돼지는 거세하지 않은 돼지보다 지방층 두께가 두꺼워지고 살코기 생산량이 적어지는 경향이 있다. 그런가 하면, 암돼지는 거세한 것과 거세하지 않은 것의 중간 형태를 취하게 된다.

표. 비거세돈과 거세돈의 산육성 비교 (여러 발표성적의 평균)

구 분	비거세돈	거 세 돈	암 돼 지
일당증체량(kg)	0.72	0.73	0.72
사 료 요 구 율	3.16	3.52	3.31
도 체 율 (%)	74.8	76.9	76.6
등 지방층(cm)	3.44	4.09	3.64
지 방 비 율 (%)	25.5	31.1	26.7
살 코 기 비 율 (%)	55.9	49.7	54.3

비거세 돈육의 노린내와 소비자와의 관계 ; 한때 생돈 수출이 이루어지던 시절에 수태지는 거세하여 길러야 만이 수출돈으로 팔 수

있다는 것을 알고 착실히 거세를 실천하였었다. 그러나, 근래에 들어서는 거세하게 되면 지방 축적이 많아져서 값이 떨어지기 때문에, 거세하지 않고 기르는 것이 오히려 일반화 되고 있다.

거세하는 주목적은 수태지의 노린내(性臭)를 없애자는 것이기 때문에, 거세를 하지 않고서는 수태지의 노린내를 없애는 방법이 없다.

수태지의 노린내는 고환실질이 성숙함에 따라서 생성되는 안테로스테론(Anderosterone)이나 테스토스테론(Testosterone)과 같은 성호르몬이 분비되어서 돼지의 체조직에 축적됨으로써 생기게 된다. 우리나라에서는 거세하지 않은 수태지 고기도 아무런 문제없이 잘 거래되고 있는데, 육돈 생산자에게 불리하게 거세하라고 할 필요가 있느냐고 반문할 수도 있다.

이제까지 우리나라에서 수태지 고기의 노린내가 크게 문제되지 않은 것은 우리나라 소비자들의 식성이 거세하지 않은 수태지 고기의 노린내에 예민하지 못한데 기인되었을지도 모른다. 그러나 한가지 이유로서 우리나라는 현재 80kg 전후에 육돈으로 출하 도살되기 때문에, 수태지 고환의 발달이 미숙한 상태에서 도살되어 고기로 이용되고 있다. 그런가 하면, 외국과 같이 100kg 이상 길러서 도살한 돼지 고기는 고환이 완숙한 상태에서 도살되기 때문에 노린내가 분명하게 나타나게 될 것이다. 80kg에서 도살한 돼지고기는 고환이 완숙한 단계인 100kg 이상에서 도살한 돼지고기에 비해서 수태지의 냄새가 다소 적게 나기 때문에 노린내를 느낀다는 것이 다소 어려웠을 것으로 예상할 수 있다.

거세돈과 비육체계 ; 우리나라가 돼지고기를 수출하기 위해서는 육돈용 수태지는 반드시 거세하고 100kg 전후까지 길러서 출하해야

만이 수출용 돈육의 중량규격에 알맞는 부분 육 생산이 가능하게 된다. 100kg까지 길러서 출하하기 위해서는 80kg 출하시와 같은 방법으로 비육하게 되면 지방층이 대단히 두꺼워져서 도체단가가 크게 떨어지게 된다.

더구나, 수돼지를 거세하게 되면 체지방 축적이 잘 이루어지고 등지방 두께가 과도하게 두꺼워지게 되어서 도체 단가가 더욱 떨어지게 된다. 따라서, 거세한 수돼지는 암돼지나 거세하지 않은 수돼지와 같이 돈균을 편성 혼합하여 사양관리를 해서는 안되며 거세한 것만을 별도로 비육해야 한다.

비육방법은 50kg까지는 거세하지 않은 돼지와 같이 어떠한 사료를 먹이든지 최대 성장을 시키는 것이다. 그러나, 50kg 이후부터는 열량이 낮은 비육전기사료를 급여해야 하고 70kg

이후부터는 단백질 수준은 그대로 두면서 열량이 한층 낮은 비육후기 사료를 급여해야 한다. 이와같이 비육하게 되면 발육은 다소 떨어지면서도 일정 속도로 증체하여 살코기의 절대량은 증가하게 되면서 체지방의 축적을 억제할 수 있게 되어서 100kg에 이르게 되더라도 지방층이 과도하게 두꺼워지지는 않는다.

거세돈과 출하체중; 거세돈은 체지방 축적이 쉽게 이루어질 수 있기 때문에, 특별한 비육체계로 사육하더라도 과도한 지방축적이 이루어 지기가 쉽다. 이와같은 과지방 생산을 방지하기 위해서 거세한 수돼지에 한해서는 출하체중을 95~100kg 정도로 다소 낮추기도 한다.*

전문 종돈장



130일 → 90kg, 등지방 1.5cm라면!

우리는 수입원종돈만을 생산하는 전문가임을 자부합니다.
엄격한 자체선발을 거쳐 자랑스러운 돼지만 판매합니다.

정원 종돈장

경기도 화성군 태안읍 안녕리 산1-115번지
분양사무실: 동물약품 정약원
경기도 수원시 매교동 25-7번지 ☎ 32-1250
대표: 수의사 김 태 현