

효과적인 거세방법

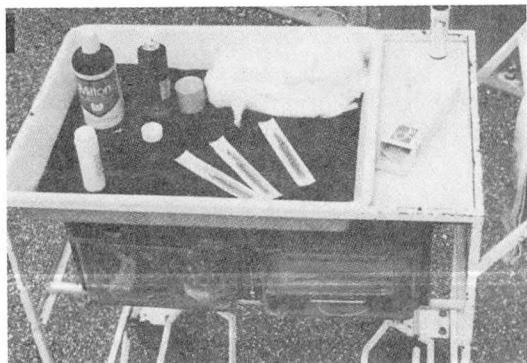
– 새끼돼지를 다루는 기술지침 –

신 성 균 (송원축산 농장장)

수퇘지의 거세가 살코기와 지방조직의 구성과 성장을 완화에 기여한다는 사실이 널리 인식되어지고 있는 하나, 세계의 여러 지역에서는 거세화 작업을 필요하게 만들기 위해 돈육무역에서의 완전한 수퇘지의 판매를 불리하게 만드는 충분한 편견이 자리잡고 있는 실정이다.

불행하게도, 지침서에서 언급되어지고 있는 거세방법론에 대한 기술적인 충고는 너무나도 보편적인 이론의 나열일 뿐이다. 때때로 그러한 충고는 잘못 받아들여져, 자돈의 스트레스를 줄이기 위해서는 되도록이면 돼지들이 어릴수록 빨리 거세시키는 것이 좋다고 인식되어지고 있다.

실제로, 자돈들이 고통을 덜 느낀다는 증거는 없다. 경험에 의하면 이 불쾌한 일을 수행해야 한다면 이미 시도되고 실험되었던 방법을 따르도록 하며 우선적으로, 모든 필요한 도구들을 미리 준비해 놓도록 한다(사진1). 우리는 수년동안 거



세작업을 통해 불필요한 소란을 최소화하여 최상의 결과를 얻도록 해주는 방법을 개발해 왔다.

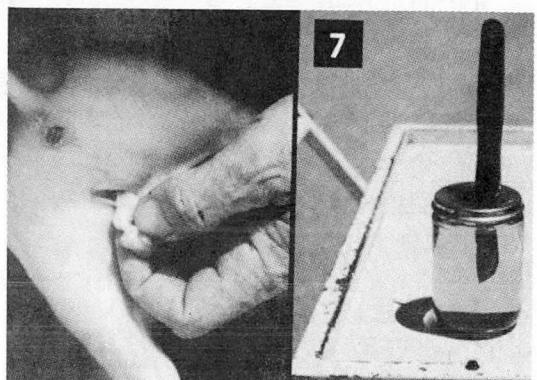
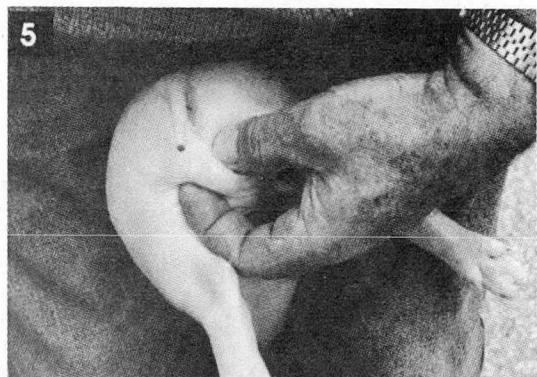
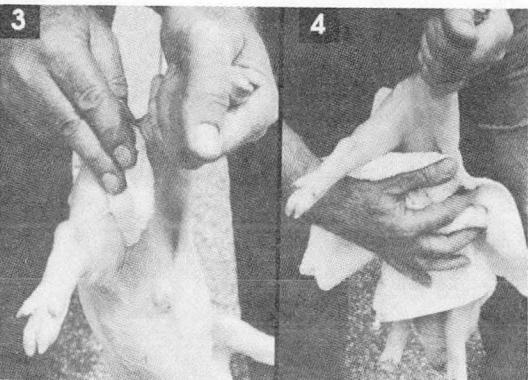
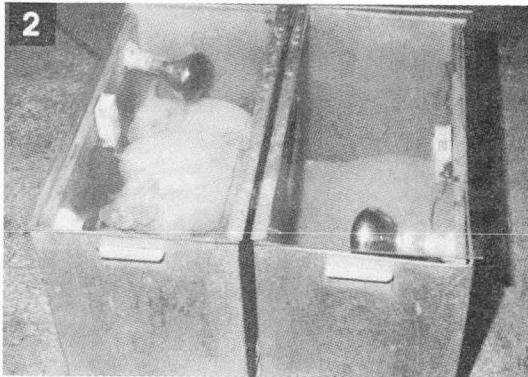
자돈들이 약 1주일경 되었을 때 이 작업이 쉽고 또 한 사람만으로도 충분히 작업실행이 가능하다. 여기서 한 가지 짚고 넘어가야겠는데, 이 일령에 이른 자돈들은 작업시 때때로 모돈들을 자극시킬 수 있는 꽉꽉거리는 비명소리를 내기 때문에 되도록이면 모돈들이 자돈들을 보지 못하게하거나 소리를 들을 수 없는 곳에서 거세작업을 행하는 것이 좋다.

작업수행시 제일 고려해야 할 요건은 위생상태 점검문제이다.

작업에 필요한 도구는 아래와 같다.

- ①작업시 자돈을 수용하기에 충분한 보온상자 2개
- ②살균된 외과용 메스와 칼날
- ③탈지면
- ④마른수건
- ⑤방부액이 첨가된 따뜻한 물이 담긴 양동이
- ⑥항생제 분말
- ⑦따뜻한 물

거세될 돼지들을 수집하여 보온상자 2개 중 한 곳에 넣는다(사진2). 작업자는 자돈을 집어 외부에 달라붙어 있는 배변이 남아있는지 유심히 살펴본 다음 따뜻한 물과 방부액에 적셔졌던 탈지면으로 음낭과 주위부분을 조심스럽게 세척한다



(사진3). 마른수건으로 이 부분의 물기를 완전히 닦아준다(사진4).

이제 자돈의 복부가 바깥쪽으로 향하도록 하여 작업자의 넙적다리 사이에 놓는다. 피부가 고환 위로 쭉 펴지도록 하기 위해 고환이 음낭쪽으로 눌려지도록 한다(사진5).

메스를 이용하여 작업자쪽으로 한번 베어주면 고환이 효과적으로 돌출된다. 고환 뒤에서 손가락으로 압력을 가하면 고환이 나오게 된다. 엉겨 붙어있는 얇은 막을 제거한 후, 고환을 한 손에쥔다. 다른 한 손으로는 가능한 한 정색(精索)을 아래로 밀듯이 눌러주면서 자르는 것이 아니라 분리될 때까지 긁어준다(사진6).

두번째 고환의 제거를 위해서는 별도의 절개가 필요하다. 절개부위는 가능한 한 낫은 곳을 찾아

하도록 하는데 상처부위의 출혈 배수를 용이하게 하기위해 꼬리 부분에서 되도록이면 앞쪽으로 떨어진 곳이 좋다.

메스는 사용 후 알코올액에 담그고 칼날은 무디어지지 않도록 잘 다룬다(사진7).

각 돼지들의 거세작업이 끝나자마자 상처부위를 방부제액에 적셔진 솜으로 깨끗하게 닦은 후 물기가 없도록 말려준다.

고환의 제거로 생긴 빈 구멍은 상처부위의 감염을 막기위해 항생제분말로 완전히 발라준다(사진8).

이제 새끼돼지들을 조심스럽게 두번째의 보온상자에 놓는데 출혈이 멈출 때까지 계속 놓아둔다. 출혈이 멈춘 후에 새끼돼지들을 어미돼지에게 돌려보낸다.



비록 이것은 별 대소롭지 않은 작업을 수행하는데, 너무 복잡한 과정으로 보이나, 위에서 말한 기본적 예방책은 파상풍(tetanus), 폐혈증(septipalmia), 출혈(haemorrhage)와 탈장(herniation) 등과 같은 질병을 예방하는데 도움을 준다. 비록 거세(castration)의 상처로 인한 감염이 사망의 원인은 아니라해도 돼지들의 성장에는 적잖은 영향을 미치게 된다는 점을 고려해야 한다.



톱밥, 발효돈사, 계사, 우사, 뒤집기

미국 Atlas 제품



- 톱밥 발효돈사 뒤집기 전문기계
- 기종의 크기가 작아 조작이 간편하며 누구나 작업하기 편하고 기계의 후진변속이 되므로 회전이 용이하다.
- 관리폭은 4단계(64, 52, 48, 32cm)로 농장의 실정에 맞도록 조절 가능하다.
- 5HP(4cycle)엔진 장착으로 힘이 강력하다.



서울酪農社

서울시 중랑구 상봉동 137-1

TEL : 433-1043, 432-0704

FAX : 492-6332