●비매품 ●통권 제12호 ●발행일: '97년 5월 25일 ●발행처: 축산물등급판정스 ●주소: 137-130 서울특별시 사초구 양재동 67-7 ●전화: (C2) 574-2541 ●FAX: (O2) 574-2544

계등급기준 새로 마련 돼지 7월, 소 '98년부터



소와 돼지도체 등급기준이 새로 마련돼 돼지는 오는 7월부터 소는 '98년부터 • 시행된다.

농림부는 최근 수출 규격돈 생산확대와 한 우고기 품질고급화 축 진을 위해 돼지는 A등 급 도체중 하한선을 수 출규격(박피기준 66-77 kg) 수준으로 조정하여 춘하체중 증가를 유도하 고, A등급의 등지방두에 기 준을 상향조정하여 거세돈

(19-20mm)도 A등급을 받을 수 있

도록 조정하기로했다.

또한, 소도체 1등급 중에서도 품질차이가 발생하여 고품질 한우육 생산농가에 대한 적절한 보상이 이루어지지 않는 단점을 보완하기 위해 소도체 육질등급을 현행 4개등급에서 5개등급으로 세분화하는 새로운 도체등급기준을 마련 시행키로 했다.

범부, 돼지고기 수출촉진대책 발표

농림부는 지난 5월8일 돼지고기시장 개방에 대비하고 국내 양돈업을 수출주력산업으로 육성하기 위해 「돼지고기 수출촉진대책」을 발표하였다. 이에 따르면 올해 일본에 대한 돼지고기 수출목표를 5만5천톤(3억불)에서 18% 늘어난 6만5천톤(3억5천만불)으로 잡고 오는 2001년까지돼지 100만두를 늘려 180천톤(10억불)의 돼지고기를 수출합으로써 일본시장 점유율을 지난 '96년 5.6%에서 급년도에 9.7%로 늘려나기고 2001년에는 25.6%를 점유하도록 함으로써 수입개방이후에도 양돈산업이 안정적으로 발전해 나갈수 있도록 하기로 했다.

이름 위해 양돈단지의 운영상태를 상·중·하로 구분하여 단지운영비를 지원하고 규격돈 마리당 4천원씩 보조하던 규격돈 품질개선자금 지

원제도를 등급에 따라 상향 지원함으로써 규격 돈 생산을 촉진하며, 경영자금 258억원을 빈 축 사 입식비로 지원하여 돼지사육 마리수를 현재6 백50여만마리에서 2001년까지 7백50만마리로 약 1백만마리 증식시켜 양돈사육기반을 확충하는 한편, 양돈업의 등록·허가제를 폐지하고 돼지도 체 등급기준을 개정하며, 양돈업 및 육가공업체 에 외국인 산업기술연구생 활용을 추진하기로 했다.

24 분기 축산관측

2/4분기 축산경기는 소가 약세를 돼지는 강 보합세를 보일 것으로 전망되며, 소값은 올 내 내 약세국년을 나타낼 것으로 예상된다.

한육우의 총사육두수는 '97년3월 현재 2백82 만7천두로 3개월전보다 0.6%감소한 것으로 나타났다. 이는 계절적인 감소세로 봄철이후 다시 증가한 것으로 전망되나 암소 도축비율이 지난 해 4/4분기보다 상승해 지난 몇 년간처럼 크게 들지 않을 것으로 예상된다.

돼지의 총사육두수는 '97년3월 현재 6백4십4만 8천두로 3개월전보다 1,0%(6만8천두)가 감소하였고, 모돈은 81만4천두로 3개월전보다 0.5%가 증가한 것으로 나타났다.

'♀ 한우고기 소비촉진 캠페인

한국농어민신문사는 한우농가의 사육의욕을 고취시키고 우리 축산물의 지속적 소비를 유도하며 소비자들의 한우고기에 대한 신뢰제고 와 소비촉진을 통한 한우차별화를 유도하기위해 5월28일부터 6월11일까지 전국 5개지역에서 소비자를 대상으로 한우고기 소비촉진 캠페인을 실시한다.

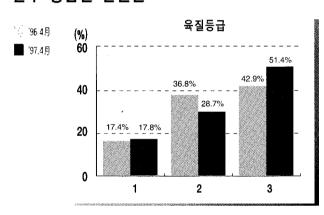
이번행사는 한우고기 우수성 홍보강좌, 요리 강좌 및 시식회, 가두캠페인 등으로 진행되며, 세부일정은 5월28일(서울 송파구 성내동 축협 중앙회), 5월29일(경기도청), 6월3일(충남도 청), 6월4일(경남도청), 6월11일(축합 전남도 지회)이다.

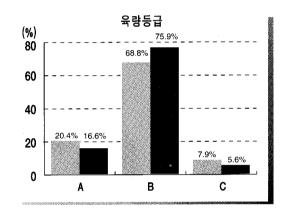
■ 소도체 등급판정결과 (97년 4월)

'97년 4월의 등급판정두수는 83,514두이었으며 그중 한우는 63,299두(75,8%)이었다. 한우도체의 육질1등급 출현율은 17.8%, 2등급은 28.7%, 3등급은 51.4%로써 1등급 출현율이 전년동기 보다 0.4% 포인트 증가하였다. 또한 육량A등급은 16.6%, B등급은 75.9%, C등급은 5.6%가 출현되어 전년동기보다 A등급 출현율이 3.8%포인트 감소하였다.

축협서울공판장의 한우도체 '97, 4월 평균 경락가격(원/kg)은 전월대비 81원이 상승한 7,872원이었고 육질1등급 평균가격은 9,311원, 2등급은 8,188원, 3등급은 7,178원으로서 전월대비 1등급 710원, 2등급 426원 하락하였고, 3등급은 237원 상승하였다.

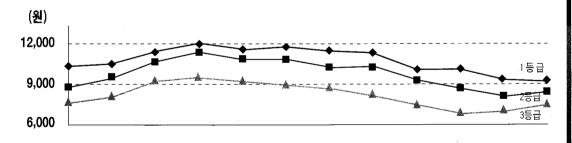
1. 한우 등급별 출현율





2. 한우 등급별 경락가격 추이

(단위:원/kg)



등 급	96. 6	7월	8월	9월	10월	11월	12월	97. 1	2월	3월	4웙	5월
1	10,186	10,328	11,555	12,029	11,538	11,620		11,362	10,091	10,021	9,311	9,051
2	8,819	9,485	10,807	11,294	10,673	10,687	10,199	10,324	9,312	8,614	8,188	8,283
3	7,737	8,274	9,247	9,489	9,161	8,964	8,401	7,866	7,471	6,941	7,178	7,436
등 와	5,180	5,377	5,919	5,325	5,313	5,172		6,274	4,088	4,303	4,834	4,874
평 균	8,393	8,770	9,862	10,240	9,753	9,529	9,155		8,223	7,791	7,872	7,876

3. 도매시장별 한우 경락가격(97년 4월)

(단위:원/kg)

					등 급	별	경	락 :	가 격		(12)	위:권/kg; 및
도 메 시 장	성 별	평 균	A1	A2	А3	B1	B2	В3	C1	C2	C3	등 외
11047	암	7,170	9,185	7,893	7,086	8,551	7,584	6,610	7,273	6,743	6,064	4,890
서울축공	수	8,107	10,556	9,168	7,765	10,038	9,009	7.481	7,775	7,442	5,617	4,399
(서 울)	거 세	9,022	10,645	9.049	7,516	10,017	8.819	7,490	7,349	6,956	6,814	- 5
요서누여	암	5,827	-	-	-	7,980	7,421	6,420	-	7,423	6,020	3,926
. 우성농역 . (! S.	수	6.345	<u>.</u>	-	5,452	-	8,800	6,491	-	-	5,742	5,110
(서 울)	H K	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
태 강 산 업	암	6,720	-	-	-	-	7.884	-	-	-	6,000	3,470
	수	8,300	-	-	7,854	10,929	8,972	7,957	-	-	-	-
(서 울)	거 세	9,999	-	-	-	9,999	-	-	-	-	_	-
동 원 산 업	암	7,533	-	-	8,480	9,100	7.896	6,467	7,911	6,825	5,852	4,728
	수	5,500	-	-		-	7.200	5,500	-	-	3,800	-
(부 산)	거 세	-	-	-	-	-	-	- :		-	-	-
태 강 산 업 (김 햬)	암	7,572	10,004	8,217	-	9,012	7,837	5,893	7,616	6,301	5,402	4,367
	수	4.575	-	-	-	-	-	6.000		-	-	3,150
	거 세	-	-	-	-	10,000	9,833	-	: - :	-	-	-
신 홍 산 업	암	8,000	-	-	-	-	8,000	- :	:	-	-	-
	수	8,275	-	9,496	8,212	9,300	9,272	8.161	-	7,825	6,700	8,000
(대구)	M K	-	-	-	-	-	-			- 	-	-
삼성식 품	암	6,944	8,899	9,500	-	8,790	8,138	7.533	; ; - ;	6,996	6,429	5,923
	수	7,777	-	-	7.873	-	7,323	8,059	- -	-	6,869	-
(인 천)	거 세	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-
대 양 식 품	암	8,696	9,665	8.410	7,737	9,506	8,296	7.640	7,412	7,364	6,674	5,902
	수	7,980	10,234	8,445	7,657	9,418	8,284	7,630	-	-	7,500	5,500
(대 전) .	거세	9,910	. •	-		10,230	9,270	- in	; ; -	<u>-</u>	-	-
제 주 축 공	임	5,481	· •	-	-	-	-	-	-	5,481	-	-
	수	7,450	8,870	7,560	7,830	7,656	6,903	7,328	-	-	7,300	-
(제 주) :	거 세	6,485	· -	-	- :	- [-	-	6,485	-	-	-

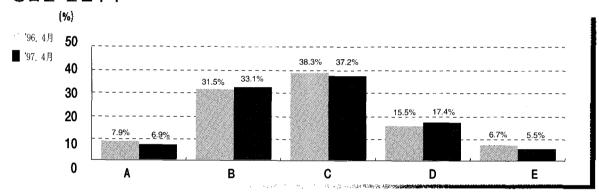
주) 1 평균 검례가격은 등급별 출한투수가 그러되었음. 2. 신흥산업 암소타2. 수소 등의동급은 각 투척 출현하였음 3. 삼성식품 수소 B2등급은 3두 총취하였음

■ 돼지도체 등급판정결과 (97년 4월)

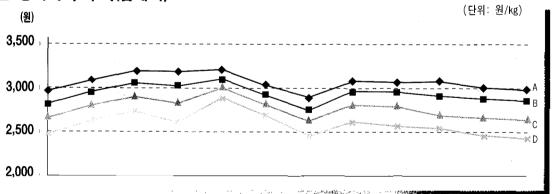
'97년 4월의 등급판정두수는 588,022두로 이중 A등급은 6.9%, B등급은 33.1%, C등급은 37.2%, D등급은 17.4%, E등급은 5.5%의 출현율을 보였으며 상위등급(A,B등급) 출현율이 전년동기 대비 A등급은 1.0%포인트 감소, B등급은 1.6%포인트 증가하였다.

축협서울공판장의 돼지도체 평균 경락가격(원/kg)은 전년대비 1원 상승한 2,519원이었고, 암돼지의 A등급 출현율은 12,0%, B등급은 47,9%, C등급은 19,2%, D등급은 7,9%, E등급은 13,1%이었으며 암돼지 A등급 경락가격은 2,993원, B등급은 2,814원, C등급은 2,601원, D등급은 2,418원, E등급은 1,667원으로 등급간에 180~210원의 가격차를 유지하고 있다.

1. 등급별 출현두수



2. 등급별 경락가격 추이(암퇘지)



등 급	96. 5	6월	7월	8월	9월	10월	11월	. —	9 7.1	· -	3월	4월
Α	2,963	3,092	3,221	3,209	3,263	3,027	2,875	3,116	3,097	3,055	3,000	2,993
В	2,827	2,946	3,069	3,050	3,124	2,897	2,748	2,959	2,935	2,881	2,823	2,814
С	2,677	2,804	2,924	2,857	3,008	2,767	2,592	2,765	2,737	2,663	2,614	2,601
D	2,485	2,646	2,761	2,645	2,902	2,678	2,429	2,620	2,573	2,531	2,456	2,418
£	1,343	1,394	1,510	1,458	1,887	1,910	1,775	1,670	1,573	1,490	1,439	1,667
평 균	2,580	2,693	2,796	2,783	2,959	2,743	2,585	2,746	2,722	2,537	2,584	2,613

3. 도매시장별 돼지 경락가격(97년 4월)

(단위:원/kg) 경 라 가 격 둊 급 별 도매서장 성 별 평 균 C Ε Α В D 1,667 암 2.613 2,993 2.814 2.601 2,418 서울축공 수 2.341 2.679 2,160 1.556 2.462 (서울) 거세 2,528 2,223 1.518 2,540 2,761 2,675 암 2,612 1,627 2.639 2.973 2,894 2,770 우성 농역 수 2.266 1.633 2.300 2.595 2.469 (서울) 거 세 2,560 2.318 1.686 2.543 2,736 2,678 암 2.757 2.913 2,750 2,706 1,747 2.825 태 강 산 업 수 2.526 2.696 2.585 2,460 1,636 (서울) 거 세 2.331 1.916 2.536 2,717 2.667 2.507 암 2.629 1,763 2.644 3.059 2.994 2.880 동 원 산 업 수 2.350 2.540 2,496 2,278 1,526 (보 산) 거세 2.539 3.010 2.570 2,547 2.340 2,000 암 2.571 3,102 2.954 2.758 2.490 1,668 태 강 산 업 수 2.396 2,607 2,548 2.296 1.455 (김 해) 거 세 2,030 2,649 2.788 2.692 2,609 2,310 암 2,529 2.836 2,759 2.634 2,463 1,597 신 홈 산 없 수 2.401 2.500 2,474 2.373 1,297 (대 구) M K 2.075 2,354 2,300 2,406 2.329 암 2.790 2.636 1.799 2.807 3.058 2.950 삼성식품 수 2,492 2,696 2,641 2,472 1.842 (인 천) 거세 2,804 2,618 2.841 2,551 2.364 암 2,929 2,899 2,792 2,438 1.470 2,679 삼호출산 수 2.242 1,400 2.371 2.577 2.490 (광 주) 거 세 2,571 2.193 1.936 2,551 2,642 암 2,832 2,936 2,824 1,562 3,008 2,707 대양식품 수 1,346 2,531 2,490 2,629 2,566 (대 전) 거 세 2,618 2,703 2,624 2.548 암 2,522 2.577 2,457 2,218 1,856 2,668 제 주 축 공 2,221 2.326 2,242 2,080 1,497 (제 주) 1,963 2,303 2,556 2,408 2,290 2.085

주) 1. 신홍산업 거세되지 A등급은 1부 출천하였음.2. 대양식품 수돼지 B등급은 1부 출현하였음.

■ 외국의 축산물등급제 소개(미국편)

미국의 등급제는 1913년 생축등급화 작업을 시작하여 육류등급제도로 연구를 확대하였고, 1926년 농무성에서 미국의 공식적인 도체등급기준을 채택 공포하여 오늘날에 이르고 있다.

소도체

1. 등급의 유형 및 종류

미국의 소도체 등급기준은 우리나라와 같이 도체의 질적가치와 양적가치를 분리 평가하는 제도로 육질 8 개 등급과 육량등급 5개 등급으로 판정한다.

2. 육질등급

육질등급은 근내지방도와 성숙도에 의해 육질등급은 8개(Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter, Canner)로 나누어 관정하며, 육색이 암적색인 도체의 경우에는 근내지방도와 성숙도에 의하여 평가된 등급을 1등급 낮게 관정한다.

要为数据 1

성숙도, 근내지방도, 육색 및 근육의 조직감

유지드그	
육질등급	
육질등급	
육질등급	
육질등급 기 준	

근내지방도	성 숙 도								
	A ⁵⁰	B 50	C 50	D ⁵⁰	E 50				
Abundant				0000	0000				
Moderately Abundant	prime		0000	000					
Slightly Abundant				Commercial					
Moderate		7	人人人人						
Modest	Choice								
Small		(10 1)							
Slight	Select			Utility					
Traces									
Practically Devoice	Standard			Cutter					

3. 육량등급

육량등급 평가항목별 도체성적은 기래정육율 계산 방정식에 대입하여 거래정육을 계산하고, 이 계산치는 육량등급범위 기준에 따라 다시 1, 2, 3, 4, 5등급으로 나눈다.

평가항목

동지방두깨, 배최장근단면적, 온도채중, 신장ㆍ심장ㆍ골반강 지방 생산율

가래 정육을 계산 빙정식 거래정육율 = 51,34 - 5,78 × 동지방 두께(inches) +0,74 × 배최장근단면적(inches²)

-0.0093 × 온도체중(Lbs)

-D 462 × 신장·심장·골반강 지방 생산율(%)

육량등급 범 위

The second secon	that the first planting of
l 등 급	52.29%이상
2 등 급	49.99 ~ 52.30
3 등 급	47,69 ~ 50,00
4 등 글	45,39 ~ 47,70
5 등 급	45.1%이하

돼지도채

1. 등급의 유형 및 종류

미국의 돼지도체 등급기준은 유량등급만을 평가한다. 다만, 유량등급을 평가하기 위하여 육질에 대한 충족요건에 부합되는지를 판단하여 부합되지 않을 경우에는 U, S, Utility(등외)등급으로 관정하여 육량등급은 판정하지 않으. 며, 육질에 대한 충족요건에 부합되는 도체는 육량등급을 4개(U, S, No1, U, S, No2, U, S, No3, U, S, No4) 로나누어 판정한다.

2. 등급

평가항목

- 육량 : 욘도체증량, 도체장, 증지방두께, 살붙임정도(살찐정도),

- 육질 : 근대저방도, 육색, 근육의 탄력성, 수분용출, 심겁살두께, 지방의 경도

- 육질평가점수가 5점이하인 도체 (육질점수는 근내지방도, 육색, 근육의 탄력성, 수분의 용출상태의 4가지 항목별로 각 항목마다 5점을 최고점수로 하여 평가하며 각항목의 점수를 합계하여 육질점수로 한다.)

U.S. Utility (등의)등급

- 근내지방도가 Abundant이상인 도체

(미국에서는 근내지방도가 너무 많은 돼지는 선호하지 않는다.)

- 삼겹살 부위의 두께가 Bacon제조에 부작합하게 얇은 도체 (도채중 150Lb이상, 생체중 215Lb이상은 상관없음)
- 지방이 연지방인 도체

은도체중inpundi 120 205 살붙임정도 2.2 동 2.1 Slightly Thin λl 2.0 방 1.9 두 U. S. No3 M 1.8 Moderately Thick Inches: 1.7 1.6 U. S. No2 1.5 Thick 1.4 1.3 U. S. No1 1.2 1.1 Very Thick 1.0 31 35 36 도체장(inches)

an demonstrative

육량동급

- 미국 돼지도체의 육량등급은 등지방두께와 도체장(또는 온도체중량)을 축정하여 축정치가 교치하는 지점에 의하여 1차 육량등급을 결정한 후 실물임정도가 1차 육량등급 보다 낮을 경우에는 보정하지 않으나 높을 경우에는 등지 방두께를 보정하여 최종관정 한다.

(예 : 당자방이 18인치, 도체장인 30인치에 오하여 (차 유럽되글이 U.S. No3으로 변정되고) 산불임정도가 Sightly Thin이면 최종등급도 U.S. No3으로 편창되고 살물임장도가 Thial로 평가되었다면 이 도체오 등지방, 제는 62인치를 낮게 보정되으로 이 되게된 네요. No2로 보장되어 최종화전 선택.)

■ PSE육 생산을 줄이는 방법

PSE육은 품종의 차에 의하여, 그리고 도축장에서의 처리 방법에 따라 발생하는 스트레스의 영향에 의하여 주로 발생한다. 따라서 PSE육 생산을 줄이려면 우선 사육되는 돼지에서 PSS인자를 가진 돼지를 제거하여야 한다. 웅돈중에서 계속 꼬리를 흔들거나, 홍분했을 때 근육이 떨리거나 피부에 붉은 반점이 나타나는 것들은 종돈으로의 사용을 피하는 것이 좋으며, 다른 방법으로는 할로 세인을 4분간 흡입시킨 후 사지가 뺏뺏해지는 양성반응을 보이는 돼지는 스트레스에 민감한 품종이므로 이용을 피하는 것이다. 돼지는 성질이 온순한 것이 스트레스를 적게 받는 경향이 있으므로 그러한 품종을 선발하는 것이 좋으며, 사육환경이 도축장으로의 수송시 많은 영향을 주므로 돈사내부는 밝게 유지하고, 소리에 익숙하게 라디오를 켜 놓아 주는 것도 효과가 있으며, 돈사바닥도 비육돈은 가능한 콘크리트를 사용하여 도축장 바닥과 유사하게 해주는 것이 돼지들이 스트레스를 덜 받게 하는 방법이 될 것이다. 도축장에서는 돼지에게 스트레스를 주는 여러가지 요인들을 가능한 제거해 주어야 한다. 돼지의 절식을 적정시간 실시하고, 수송차량이 하차작업을 즉시하여 차량내에서 돼지가 지체하지 않게 하고 과적을 피해야 하며, 도살전 2~4시간의 계류를 하여 돼지에게 안정을 되찾게 하고, 더운 때에는 시원한 샤워를 제공하여 체온을 낮추어 주어야 한다. 도살전 20분간의 거치른 취급은 스트레스에 잘 버티는 돼지에서도 PSE육 발생을 증가시킴으로 기절장에서의 돼지 취급에 각별히 신경을 써야 하다



· 서울동부 : (O2)448-3116 · 서울북부 : (O2) 294-O638 · 서울서부 : (O2) 893-6363 ·인 천 : (O32) 576-8961 ·경기동부 : (O336)637-855O · 경기남부 : (○333) 656-1965 · 경기북부 : (O357) 32-7377 ·강 원 : (O372) 43-7511 ·충 북 : (O434)535-3794 · ¶ 전 : (O42) 626-3860 ·충 남 : (O417)581-1865 ·전 북 : (O658) 43-2363 . 광 주 : (062) 571-1291 ·전 남 : (O613) 32-3644 · 대 구 : (O53) 553-8569 . 경 号: (O543)955-7441 ·부 산 : (O51) 3O5-9247 · 경남동부 : (O523) 389-1794

·경남남부 : (O525) 24~1273 · 제 주 : (O64) 99-7691