



육가공업체가 바라본

고품질 돼지를 생산하기 위한 사양 관리는?



김병하 팀장

대상농장주식회사 계열사업팀

최 근 브랜드육과 유통업체의 PB 브랜드시장의 확대에 따라 돈육의 품질 관리가 어느 때보다 절실히 요구되고 있다.

우리 양돈산업은 규격돈의 품질 향상을 통한 브랜드육 생산과 대 일본 수출의 품질 경쟁력확보를 위하여 종돈의 단일화, 비육후기사료(무항생제 및 저열량사료 급여)급여의 의무화, 등급제를 통한 고품질돈의 지표관리등 부단한 노력을 경주해 상당한 수준에 올라있는 것은 사실이다.

그러나, 지난 3월 구제역 발생으로 인한 대 일본 수출의 중단과 국내 돈육의 과잉공급, 국내 소비의 위축 등으로 조기출하와 최근 돈가의 생산원가 이하로 형성되면서 그 동안 쌓아왔던 품질관리가 다소 흐트러짐에는 틀림이 없다.

그러나 우리 양돈이 살아갈 길은 향후에도 저원가·고품질의 돈육을 생산하여 차기 단계인 1차 육가공공장에 공급하는 것이 우리 양돈인의 사명인 바, 육가공업체가 요구하는 고품질돈육을 생산하기 위하

여 우리 양돈인이 실천하여야할 사양관리 포인트를 알아볼까 한다.

현재, 육가공업체에서는 A, B등급률(박피 도체중 69~82kg, 등지방 10~20mm, 탕박 도체중 76~90kg, 등지방 15~25mm)과 지육률이 높고, 돈취가 없으며, PSE육(드립·육색 어둡고·창백한 것) 발생이 없고, 유해 잔류물질(항생제, 이물질 등)이 없고, 지방색이 희고, 어등·삼겹의 지방 침착도가 좋은 원료돈을 요구하고 있다.

이러한 육가공업체의 요구 사항을 충족하기 위하여서는 전술한 바와 같이 규격돈의 품질에 영향을 미치는 요인을 중점관리하여야 하는데 그 요인은 여러 가지가 있으나, 주요 요인을 살펴보면 시설, 종돈, 거세, 사료 프로그램, 백신관리를 통한 질병관리, 성별 구분사육, 출하시 관리, 수송관리 등으로 나눌수 있다.

첫째, 시설은 우리 나라가 4계가 뚜렷하여 계절별 환경 변화가 심한 만큼 단열과 환기관리가 공히 갖추어진 시설로 돼지가 성장하는데 외부 환경의 영향을 최소화 할 수 있도록 시스템을 갖추어야 하리라 본다. 특히, 시설이 환경요인의 통제가 어렵도록 되어 있는 경우 계절적인 영향으로 질병 감염과 성장도 차이 등으로 흑한기와

혹서기에 어린 단계의 성장이 정체되고 있어 후기에 보상성장을 하는 등 계절적으로 불균질한 규격돈의 생산이 이루어 지게 된다.

또한 규모증설 등의 원인으로 비육시설이 부족하여 조기출하가 불가피한 경우는 별도의 시설을 확보하여 규격돈 출하 체중을 108~110kg수준에서 관리하여야 한다.

둘째, 종돈의 선택은 규격돈 품질의 근간이 되는 요소로서 모돈의 경우

LY·YL과 같은 모계 1대

잡종을, 웅돈은

Duroc과 같은

부계의 계통으

로 통일하여야 한

다. 돈가에 따라 일

부 농가에서는 삼원

잡종(비육돈)의 종돈

사용이 이루어지고 있

는데, 이는 우리 양돈농

가 스스로 근절하여야 할

과제이다. 또한, 종돈의 선발 시에 PSS(돼지스트레스증후군 인자) 감수성이 없는 종돈을 선발하여 PSE육 발생원인을 차단하고, 상재·소모성 질병이 없는 종돈을 입식하여 청정도 관리에도 역점을 두어야 한다.

셋째, 거세다. 미거세돈의 경우 웅취가 발생되어 돈육 품질에 치명적인 영향(동조건 하에서 1개등급 하향)을 미치게 되므로 생산되는 비육용 자돈중 숫컷에 대하여는 전량 거세를 실시하여 높은 등급의 돈육을 생산할 수 있도록 관리하여야 한다.

넷째, 사료 급여 프로그램이다. 우리 양

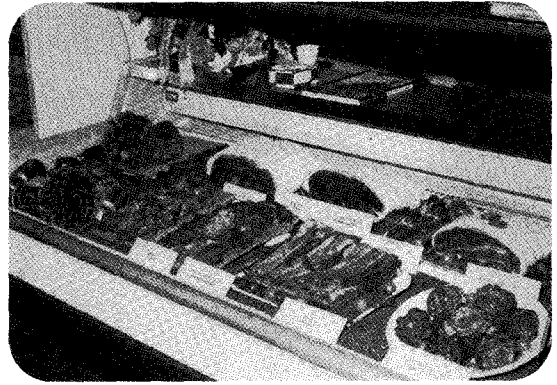
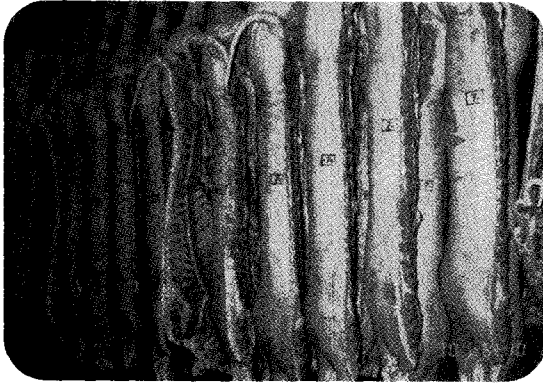
돈농가에서 아직도 놓치기 쉬운 부분이 이 부분으로 젖돈 또는 육성사료를 출하 전까지 급여하는 농가가 적지 않다. 사료는 사육단계별 적정 열량과 적정량을 급여하여야 한다. 특히, 비육 말기에는 저열량·무항생제 사료를 1개월 이상 급여하여 근내 지방함량을 높이고 돈육내 항생제 및 설과제 등 유해잔류물질이 잔류되지 않도록 관리해야 한다.

비육 말기 젖돈이나 육성돈사료를 급여할 경우 근내 지방함량은 저하되고 등지방이 과다 축적되어 정육률의 감소 및 고기 맛을 떨어뜨리는 등, 돈육의 품질에 악영향을 미치는 요인이 된다.

최근 원가 절감차원에서 일부 농가에서 밀기울 및 음식물을 이용한 사료를 급여하는 농가의 돼지에서 돈취, 지방색의 변화로 식육 유통단계에서 좋지 않은 평가를 받고 있는 것이 현실이다. 이를 예방하기 위하여서는 사료영양 전문가의 자문을 받아 단계별 적정수준의 영양수준을 공급할 수 있도록 농후사료와의 혼합 급여등 적정 영양수준을 공급할 수 있는 보완책이 필요한 실정이다.

다섯째, 백신관리이다. 백신은 종돈부터 육성자돈에 이르기까지 전문가의 지도를 받아 농장에 맞게 관리하여 성장과정중 질병에 감염되는 일이 없도록 하여야 한다. 질병의 감염시 성장 정체와 아울러 말기 보상성장으로 인한 등지방의 과다 축적과





▲육가공업체에서는 A, B등급육과 지육률이 높고, 돈취가 없으며, PSE육 발생이 없고, 유해 잔류물질이 없고, 지방색이 희고, 어등·삼겹의 지방 침착도가 좋은 원료돈을 요구하고 있다.

말기 치료를 위한 항생제 투여 등으로 돈육내 항생제 잔류라는 치명적인 결격요인이 발생하므로 사전 예방을 통한 규격돈 생산관리가 필요하다. 또한, 백신 및 주사 치료 시에는 주사침의 관리를 철저히 하여 1침 10회 사용원칙(돈육내 화농의 원인)을 준수하고, 특히, 주사시 돈체내 주사침이 잔류되는 일이 없도록 특별 관리를 하여야 한다.

여섯째, 성별 분리 수용이다. 동물의 경우 성별로 성장도가 상이하다는 것은 잘 알고 있는 사실이다. 이는 최소한 비육단계에서는 구분·관리 하므로써 별도의 사료프로그램과 선별 출하에 많은 도움이 된다.

일곱째, 출하시 절식 및 선별관리이다. 이 부분은 전 단계의 관리를 최종 평가받기 위한 농장내의 마지막이자 제일 손쉬운 관리요소로 돈육 품질에 많은 영향을 미치는 중요한 요소이다. 출하시에는 먼저 12~24시간 전에 절식관리와 아울러 돈방에서 동일 체중(108~110kg)의 선별이 이루어지고 출하 시에는 구타로 인한 돈육내의 혈흔·혈괴 발생을 방지하며, 하절기 새벽

출하 등, 출하돈에 스트레스를 가하는 요인을 제거하여야 한다. 특히 출하 시 과도한 스트레스는 PSE육의 원인이 되므로 사양가 들은 이점에 세심한 관심이 필요하다.

마지막으로 수송은 돼지에 크나 큰 스트레스 요인 중에 하나이다. 전문 수송차량의 이용과 단위수송공간의 최소화(20두이하/공간당)로 압사·골절·타박상을 예방하며, 수송시 운전자는 안전속도 및 항속도 관리, 동절기 바람 차단 등의 스트레스 요인을 최소화 하여야 한다.

돈육의 품질에는 이밖에도 도축전 계류, 전살방법, 예냉방법, 온도·시간, 가공라인의 온도, 숙련도 등 육가공 공장의 요인도 있으나, 양돈가의 입장에서는 좋은 시설과 종돈을 바탕으로 거세를 통한 응취발생 예방, 적정 사료급여프로그램관리를 통한 돈육 품질의 최적화, 유해요인(항생제, 설파제, 주사침, 화농 등)제거, 바로 적용가능한 출하시 절식 및 선별 관리를 통한 균일성 유지 등을 통하여 차기 단계에 고품질의 원료돈을 제공하여 소비자가 신뢰하는 양돈 산업이 되어야 할 것이다. **양돈**