



특 집

수입산 돼지고기의 국내 잠식을 막아라!

사
양

고품질 돼지고기 생산을 위한 양돈농가 실천사항

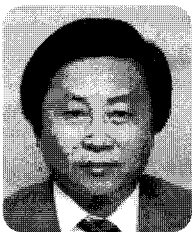
WTO체제 아래 축산물시장이 완전히 개방된 상태에서 우리나라의 돼지고기 수출은 매우 부진한 반면 삼겹살을 위시한 돼지고기의 수입량은 매년 증가하고 있는 실정이다.

이러한 상황에서 수입산 돼지고기와 대응하기 위해서는 국내산 돼지고기의 품질을 향상시키는 것만이 살아남는 길이다. 대일본 수출이 활발할 때는 일본시장이 요구하는 규격품 돼지고기를 생산 공급하는데 주력을 하였으나 지금은 수입산 돼지고기와 대응할 수 있는 고품질의 돼지고기를 생산하는 것이라고 본다.

1. 출하체중이 균일한 비육돈을 생산하자.

비육돈의 출하체중을 균일하게 하기 위해서는 양돈장의 종돈을 통일하고 정기적으로 번식돈을 갱신해야 하며 사료급여체계, 사양관리 기준 및 사육환경을 표준화해야 한다. 종돈은 연간 갱신율을 정하여 동일한 종돈장에서 장기적인 확보계획을 수립하여 매월 일정한 두수의 후보돈을 도입하여 비육돈의 교배조합을 통일해야 한다.

사료는 생산비를 줄이면서 육질을 높일 수 있는 영양수준의 비육돈 사료를 선택하고 라이신 및 에너지 비율, 비타민 균형 및 광물질을 충분히 공급해야 한다. 사양관리 기준은 위축돈 발생을 사전에 방지하도록 설정하여 균일한 체중의 비육돈을 생산하고, 출하 30일 전부터는 휴약기간을 설정하여 안전한 품질의 비육돈을 생산해야 한다.



이 장 형 교수
한국농업전문학교



2. 살코기 내에 지방 함량이 많은 비육돈을 생산하자.

맛이 좋은 돼지고기는 고기가 부드럽고, 탄력성이 있고, 육즙이 많아야 한다.

고기와 고기 사이나 근육 내에 지방축적량이 많을수록 고기가 부드러워서 훨씬 더 맛이 좋아진다. 우리나라 사람들이 삼겹살을 선호하는 이유 중의 하나이기도 하다.

등심 내에 지방축적이 잘 된 고기 즉, 마블링이 잘 된 고품질 돼지고기를 생산하기 위해서는 근육 내의 지방함량이 많은 품종의 돼지를 수태지로 사용해야 한다.

마블링이 잘 되는 품종은 버크샤 계통이 가장 잘 되고 그 다음은 듀록종이다.

우수한 마블링을 가진 비육돈 생산시는 근육내 지방함량이 많은 개체인 듀록 수태지를 F1 암컷(랜드레이스×요크샤)에 종부 또는 인공수정하여 3원교잡종을 생산하거나, 3원 교잡종 암컷(랜드레이스×요크샤×듀록)에 마블링이 우수한 듀록이나 버크샤 수컷을 수정하는 교배체계도 고려해볼만 하다.

3. 수태지는 거세를 하고 암수 분리하여 사육하자.

비육돈 수태지를 거세하면 웅취를 제거하여 좋지 않은 냄새를 없애줄 뿐만 아니라 살코기 내의 지방축적을 증가시켜 마블링이 잘 된 고품질 돼지고기를 생산할 수 있는 장점이 있다.

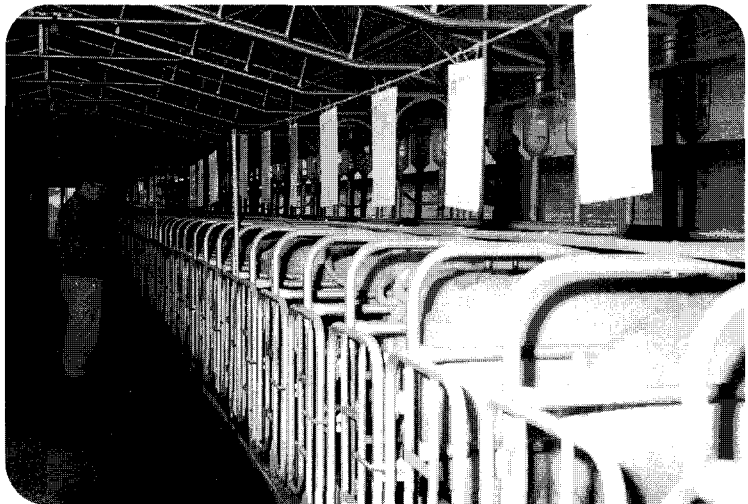
반면에 거세돈은 암돼지와 비거세돈에 비하여 사료섭취량이 많고 지방 축적량이 많아서 체지방 및 등지방층이 지나치게 두꺼워지고 발육 지연으로 출하일령이 늦어지고 사료요구율이 떨어지는 단점

이 있다.

따라서, 거세돈은 암돼지나 비거세 수태지와 분리사육하고, 사료 급여체계를 비육전기인 체중 50kg정도까지는 무제한 급여하여 초기 성장을 최대로 하고, 체중 50kg이후부터는 비육후기 사료를 제한급여하여 과도한 체지방 축적을 피하고 등지방층이 두꺼워지는 것을 방지해야 한다.

4. 체중 110kg에 출하하자.

비육돈의 체중이 100~118kg 정도일 때 박피도체중량 69~82kg으로 도체 A등급을



- 비육돈의 출하체중을 균일하게 하기 위해서는 양돈장의 종돈을 통일하고 정기적으로 번식돈을 갱신해야 하며 사료급여체계, 사양관리 기준 및 사육환경을 표준화해야 한다. 종돈은 연간 갱신을 정하여 동일한 종돈장에서 장기적인 확보계획을 수립하여 매월 일정한 두수의 후보돈을 도입하여 비육돈의 교배조합을 통일해야 한다.

WTO체제 아래 축산물시장이 완전히 개방된 상태에서 우리나라의 돼지고기 수출은 매우 부진한 반면 삼겹살을 위시한 돼지고기의 수입량은 매년 증가하고 있는 실정이다. 이러한 상황에서 수입산 돼지고기와 대응하기 위해서는 국내산 돼지고기의 품질을 향상시키는 것만이 살아남는 길이다.

- ▲출하체중이 균일한 비육돈을 생산하자. ▲살코기 내에 지방함량이 많은 비육돈을 생산하자.
- ▲수퇘지는 거세를 하고 암수 분리하여 사육하자. ▲체중 110kg에 출하하자. ▲비육후기 사료를 급여하자. ▲수질검사를 하자. ▲수송 스트레스를 받지 않도록 하자. ▲물돼지 고기의 발생을 방지하자.
- ▲백색 경지방의 돼지고기를 생산하자. ▲유해물질의 잔류를 방지하자. ▲양돈장에 HACCP를 도입하자.

받을 수 있는 체중이다. 양돈 농가에서는 출하 전일에 생체 중량을 확인한 후에 개체별로 출하대상 돼지를 표시하여 출하규격을 생체중 110kg정도로 맞추면 고품질의 돼지고기를 생산할 수 있다.

거세돈과 암퇘지는 성장하는 과정에서 사육환경과 사료 급여체계에 따라 동일한 체중이라도 거세돈이 지방축적량이 많아서 등지방층의 차이가 많이 발생한다. 그러므로 비육돈 출하시에 거세돈은 105~110kg, 암퇘지는 110~115kg 정도의 체중으로 분리하여 출하하여 높은 도체등급을 받을 수 있도록 한다.

위축돈이나 체중초과 비육돈 및 노폐돈은 정상비육돈과 구분 출하하여 출하체중을 110kg이 되도록 한다.

5. 비육후기 사료를 급여하자.

비육돈 사육시에 비육전기 기간 동안은 근육과 골격이 충분히 발달할 수 있도록 고영양 사료를 무제한 급여하고, 비육후기는 지방 축적이 왕성한 단계이므로 사료를 제한급여하여 과도한 지방 축적을 방지하여 고품질 돼지고기를 생산할 수 있도록 비육후기 사료를 급여해야 한다. (비육돈 후기 사료급여의 필요성에 대하여 별도 기술이 있어 생략함.)

6. 수질검사를 하자.

비육돈을 사육하는 대부분의 양돈장에서 지하수를 이용하고 있다. 양돈장에 따라서는 수질이 오염되어 비육돈의

육질에 많은 영향을 초래하고 있다. 상수도를 사용하는 농장은 물을 통한 질병 감염이 문제가 되지 않겠지만 지하수나 하천수를 사용하는 양돈장은 물을 통한 감염도 주의해야 한다.

양돈장이 밀집한 지역이나 다른 목장 및 도축장 등의 축산 시설이나 폐수를 발행하는 공장이 인접한 양돈장은 매월 1~2회의 수질 검사를 실시하는 것이 좋으며, 양돈장에 정수기를 설치하여 신선한 물을 돼지에게 급여하는 것이 고품질 돼지고기를 생산하는데 절대로 필요하다.

7. 수송 스트레스를 방지 않도록 하자.

① 상차 및 하차 시에 비육돈을 때리거나 전기 충격기를



사용하지 말자.

② 수송시에는 한 차량에 한 농장의 돼지만 운송하자.

③ 출하돈은 하루 전에 사료를 절식시키고 물은 충분히 급여한다.

④ 출하 차량의 바닥이 미끄럽지 않고 환기가 잘 되는 차량을 이용하자.

⑤ 여름철에는 한낮에 수송을 하지 말자.

⑥ 차량 운전시는 급제동이 나 난폭한 운전을 하지 말자.



8. 물돼지 고기의 발생을 방지하자.

물돼지 고기의 발생은 유전, 사양방법, 환경 및 도축전의 취급에 따라 많은 차이를 나타낸다. 물돼지고기(PSE 돈육)는 고기 색깔이 창백하고, 고기의 조직감이 연하고, 육즙의 손실률이 많은 고기로서 돼지고기의 품질을 저하시키는 원인이 된다.

종돈을 선발하는 과정에서 자돈기에 할로탄 테스트(Halothane Test)를 통하여 돼지 스트레스 증후군(PSS) 유전자를 보유한 감수성 돼지를 도태한다.

비육시에는 고에너지 사료를 급여하면 PSE 돈육 발생

률이 증가하므로 비육 후기에 에너지 수준이 낮은 비육돈 후기사료를 급여해야 한다.

비육돈이 선향색의 육색을 가진 돼지고기 생산을 위해서는 비육돈 후기 사료를 급여하고 생후 180일경에 생체중 110kg이 되도록 사육하고, 스트레스에 강한 돼지를 선발하여 물돼지고기가 생산되지 않도록 한다.

출하 전에 사료급여는 PSE 돈육 발생을 증가시키는 원인이 되므로 12시간 정도는 절식을 시키고, 물은 충분히 급여한다. 수송거리가 멀수록 PSE 돈육 발생이 증가하므로 수송거리를 단축시킨다. 여름철에는 시원한 시간인 아침에 돼지를 수송한다. 돈군의 혼합에 의한 스트레스를 감소하기 위하여 돼지를 혼합하지

않고 돈군별로 출하한다.

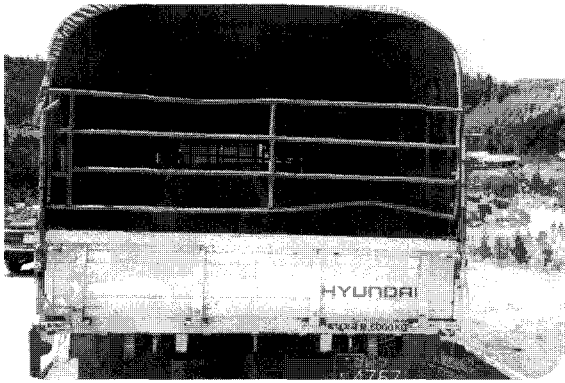
9. 백색 경지방의 돼지고기를 생산하자.

품질이 좋은 돼지고기는 지방의 색깔이 백색이고, 탄력성이 단단한 지방을 가져야 한다. 황색의 연지방을 가진 돼지고기는 품질이 떨어지고 육가공제품 생산에도 나쁜 영향을 미친다.

백색의 경지방을 가진 돼지고기를 생산하기 위해서는 비육돈 사료에 조섬유 함량이 많은 사료를 급여해야 한다.

보리와 같은 맥류를 주원료로 하여 배합된 사료는 옥수수를 주원료로 한 비육돈사료보다 백색 경지방의 고품질 돼지고기를 생산할 수 있다.

그러므로 비육돈 후기사료



- 수송시에는 한 차량에 한 농장의 돼지만 운송하자. 출하 차량의 바닥이 미끄럽지 않고 환기가 잘 되는 차량을 이용하자.

에 맥류(보리, 밀, 귀리, 호밀)를 많이 첨가하고, 사료 내의 조섬유 함량이 많은 배합사료를 급여하자.

10. 유해물질의 잔류를 방지하자.

유해물질이란 돼지를 사육하는 과정에서 사료첨가, 투약 또는 오염된 물질이 가축 체내에 남아서 사람이 축산물을 먹을 때 사람의 체내에 들어가서 유해한 작용을 할 수 있는 물질을 말한다.

유해물질로 잔류 규제 대상 물질은 항생제, 설파제, 구충제, 성장촉진제 등 동물 약품과 농약, 중금속류 및 곰팡이 등 독성 물질이 해당된다.

유해물질의 잔류를 방지하기 위해서는 비육돈 사료에 항생제를 첨가하여 급여하지 말아야 하고, 비육돈의 적정

사육면적을 준수하고 환경을 개선하여 소화기 및 호흡기 질병의 발생을 방지하여 투약이나 치료를 하지 않도록 하고, 환축은 격리

사육하여 건강한 돼지에게 질병 감염을 방지한다.

비육돈 출하 1개월 전부터 각종 유해물질을 사용하지 않도록 휴약기간을 설정하여 철저히 지켜야 한다.

11. 양돈장에 HACCP를 도입하자.

위생적이고 안전한 돼지고기를 생산하기 위해서는 돼지 사육 농장에서부터 HACCP(식품 위해요소 중점 관리기준)을 도입하여 돼지고기 생산의 원재료인 “돼지”부터 위해요소를 중점적으로 관리하여 안전한 축산물을 생산하는데 있다.

안전한 축산물 생산을 위해 우육가공장 및 축산물 종합처리장 등은 HACCP를 적용하고 있지만, 양돈장에서부터 HACCP를 도입하여 위생적인

관리시스템을 구축하여 돼지를 사육하여야만 진정으로 안전한 고품질 돼지고기를 생산할 수 있다.

국내에서도 최초로 다비육종이 2003년 8월에 청암GPP, 도하GPP, 대원GPP 및 다비AI센터 등 4곳에 농장단위 HACCP 인증을 획득했다고 한다. 안전한 축산물 생산을 위해 농장 단위 HACCP 인증 도입은 더욱 더 많은 양돈장에서 획득하여 소비자의 신뢰를 확보해야겠다.

최근에 양돈경기가 바닥에 빠지는 불황이 계속되고 있으며 언제 그칠지도 모르는 실정이다. 이와 같이 어려운 시기를 타개하여 나가기 위해서는 무엇보다 양돈장 관리의 기본에 충실해야 한다는 것을 다시 한번 새겨본다.

그러면서 서서히 국내 양돈시장을 잠식해 오는 외국산 돼지고기의 수입을 막아내기 위해서는 위에서 살펴본 내용을 철저히 지켜서 유해물질로부터 안전하고 균일화되고 맛있는 고품질 돼지고기를 생산하여 소비자가 안심하고 즐겁게 국내산 돼지고기를 찾을 수 있도록 하는 것이 우리 양돈농가의 최대 과제이다. **양돈**