



규격돈 생산의 의미

충북지소 과장 이정용

돼 지코기의 품질에 영향을 주는 요인으로는 환경조건(날, 공기, 사료 등)을 포함한 도축 전·후 처리 과정 및 양육가의 애성 등 여러 가지 원인을 들 수 있다. 그리고 중요한 또 한 가지 요인이 있는데 그것은 출하시 생체중량이다.

정부가 규격돈의 범위를 언제부터 무슨 연유로 지정하게 되었는지 그 사유는 정확하지 않지만, 과거 수출위주의 돈육생산시 수출대상국의 부위별 규격(스펙)을 맞추어야 했고, 꾸준한 육질의 균일성을 확보하기 위한 조치도 필요했을 것으로 보인다.

또한 돼지가 대략 120kg까지는 비교적 직선적으로 자라서 생체중이 높을수록 지육율도 높아지는 특성이 있지만, 그 이상으로 비육할 때는 중체율이 더디고, 특히 지방의 축적량이 살코기의 축적량보다 증가하는 즉, 실질육률이 생체대비 50%이내에서 더 이상 늘어나지 않는 돼지의 비육특성을 고려한 '경제성 부분'도 한 역할을 차지했으리라 본다.

규격돈이란 현행 돼지(당박기준)도체 등급기준으로 도체중이 80kg이상~96kg이하이고 등지방두께는 15mm이상~29mm이하의 도체에서 최종적으로 A 또는 B등급을 받은 도체를 말한다. 이는 생체중으로 환산하면 105kg~125kg(지육율 76%적용) 범위에 포함되는 것이며 비육기간은 약 6개월령 정도가 된다. 참고로 2004년 전국 돼지 평균 도체중은 당박도체가 84kg(등지방 21.2mm), 박피는 83.4kg(등지방16.1mm)이었으며 환산한 출하체중은 대략 110kg 정도가 된다.

돼지고기 상식

수돼지고기

육류를 즐기는 사람이라면 누구나 돼지고기를 먹을 때 불쾌한 냄새를 맡아본 경험이 있을 것이다. 돼지고기를 조리할 때 나는 풍미는 식욕을 자극시키지만, 옹취로 불리는 수돼지 냄새는 불쾌감을 불러일으킨다.

그럼 옹취는 왜 나는 것일까?

옹취는 말 그대로 수돼지 고기에서만 나타나며, 돼지의 대장에서 고섬유질 사료가 미생물에 의해 발효되면서 발생한 스키톨(Skatole)과 정소에서 생산되는 호르몬인 안드로겐(Androgen)이 지방에 축적되어 있기 때문이며 가열시 이들 물질이 휘발되면서 불쾌한 냄새가 난다.

옹취는 지방조직중에 스키톨이 0.2ppm 이상일 때 감지할 수 있으며,

남성보다 여성이 더 민감하게 반응한다고 한다. 일반적으로 옹취를 예방하기 위해 수돼지에 대해서는 거세(去勢)를 실시하고 있다.

수돼지를 거세하게 되면 옹취가 나지 않을 뿐만 아니라 근육속에 지방침착이 잘되어 육질이 암돼지 못지 않게 좋아지는 효과가 나타난다.

선진국에서는 오래 전부터 수돼지를 거세하여 왔으며 우리나라도 최근에 거세가 일반화되어 수돼지의 거세율이 95%에 달하고 있다. 따라서 시중에 유통되고 있는 돼지중에서 거세하지 않은 수돼지는 아주 적고 그 중에서도 일부분에서만 옹취가 나므로 이제 옹취에 대한 걱정은 하지 않아도 좋을 듯 싶다.

식육판매업소에 '암돼지 전문'이라는 문구가 걸린 것을 흔히 볼 수 있다. 돼지 가운데 절반은 수돼지로 태어나고 수돼지의 대부분은 거세를 하고 있기 때문에 맛있는 돼지고기를 먹기 위해 굳이 암돼지를 찾을 이유는 없다고 본다.

맛있는 돼지고기는 6개월 이상의 사육기간 동안 철저한 사양관리와 위생적인 시설에서 도축·가공되어져야 만들며, 이러한 고기는 등급판정결과 A 또는 B등급을 받게 된다. 따라서 맛있는 돼지고기를 먹기 위해서는 냉동육 보다 냉장육을, 그리고 좋은 등급의 고기를 선택하면 된다.

