

# 주요국별 등급판정기준에 따른 한우 도체의 육질등급 비교 분석

오시창 · 서강석 · 박기욱 · 이종문

지난 10월 30일에 본부 대회의실에서 '2007 현장연구조사 연구발표회'가 열렸다. 그 중 최우수상을 수상한 서울지역본부의 발표내용을 요약·발췌하였다.

## 1. 연구목표

미국, 일본의 쇠고기와 국내산 한우의 육질등급을 비교·평가를 통해 한우산업의 중장기적 발전 도모와 수입쇠고기에 대한 한우의 우수성 규명으로 소비촉진과 농가소득 증대에 기여

▶인본: 제 6~7등급 사이 절개

- 조건: 등심 심부온도 5℃이하
- 육우: 한국과 미국 근내지방도 상관 결과에 의한 미국 육질등급기준 적용

## 2. 연구방법

가. 기간: 2007년 3월 1일~10월 20일

나. 장소: 농협서울축산물공판장

다. 조사자: 오시창, 서강석, 박기욱, 이종문 박사  
(축산과학원)

라. 재료

- 공시축: 2007년 3월~10월까지 농협서울공판장에 출하된 국내산 한우도체 중 가공영업과에서 부분육으로 가공된 166두(암소 4두, 수소 14두, 거세 148두)

- 2007년 1월~10월까지 삼성식품에 출하된 국내산(육우:호주산) 앵거스 거세도체 211두

마. 방법: 주요국별 소도체 등급판정기준에 의한 한우도체의 육질등급 결과 비교

- 설계위치

▶미국: 12번째와 13번째 간지 → 축산과학원 조사결과 한국 절개면에서의 근내지방도에 차이가 거의 없어 한국측 정부위인 마지막 등뼈와 제 1허리뼈사이의 측정 위치 활용

## 3. 연구결과

가. 공시축(한우) 육질등급별 출현현황

(단위: 두, %)

구분	1*등급	1등급	1등급	2등급	3등급	계
출현두수(두)	21	33	66	22	24	166
출현율(%)	13	20	40	13	14	100

나. 일본 육질등급기준에 의한 공시축(한우)의 육질등급 출현현황

(단위: 두, %)

구분	일본 육질등급					계
	5등급	4등급	3등급	2등급	1등급	
출현두수(두)	44	85	28	4	5	166
출현율(%)	27	51	17	2	3	100

다. 미국 육질등급기준에 의한 공시축(한우)의 육질등급 출현율

(단위: 두, %)

구분	미국 육질등급					계
	Prime Choice	Select Standard	Commercial	Utility	계	
출현두수(두)	112	34	10	6	3	166
출현율(%)	67	20	6	4	2	100

주) Commercial, Utility등급도체 4두는 성숙도 42개월0, 성숙도 3501 0상 도체임

라. 미국 소도체 등급기준에 의한 수입육우  
(국내산(육우고기 : 호주산)의 육질평가

■ 우리나라 기준에 의한 국내산(육우 : 호주산)의 육질등급별 출현현황

(단위 : 두, %)

구분	한국 육질등급					계
	1**등급	1*등급	1등급	2등급	3등급	
출현두수(두)	6	15	50	123	17	211
출현율(%)	3	7	24	58	8	100

■ 미국기준에 의한 국내산(육우 : 호주산)의 육질등급 출현현황

(단위 : 두, %)

구분	미국 육질등급				계
	Prime	Choice	Select	Standard	
출현두수(두)	60	142	8	1	211
출현율(%)	28.4	67.2	3.8	0.5	100

■ 우리나라의 육질등급과 주요국별 육질등급 비교

(단위 : 두, %)

한국	3등급		2등급	1등급	1*등급	1**등급
일본	1, 2, 3등급		3, 4등급	4등급	4, 5등급	5등급
미국	Standard 1 <sup>o</sup>	Select 1 <sup>o</sup>	Choice 1**~4 <sup>o</sup>	Prime 4 <sup>o</sup> 이상~		

(미국은 성숙도 A100적용)

가. 국내산 한우의 품질 차별화를 통한 중장기 발전 전략 자료제공

- 일본 소도체 등급기준에 의한 한우 육질평가 결과
  - 한우 육질 1등급이상이면(1\*, 1\*\*등급포함) 대부분 일본 육질 4등급 이상에 해당되며, 한우 2등급에서도 45%정도가 일본 육질 4등급에 해당

- 한·일 FTA 대응 고급육 대일 수출 가능성 모색
- 향후 소도체 등급판정 기준개정시 절개부위에 관한 기초자료 활용

○ 미국 소도체 등급기준에 의한 한우 육질평가 결과

- 미국의 Choice급은 우리나라 근내지방기준 1\*\*~4<sup>o</sup> 범위에 해당됨
- 미국산 수입육 육질등급에 대한 정확한 정보제공으로 소비자 인식 제고
- 한우 품질 우수성에 대한 홍보자료 활용으로 소비촉진
- 수입육에 대응한 한우 품질 차별화를 위한 국가 정책수립의 기초자료 활용

나. 국내산(육우:호주산)의 육질평가

- 우리나라 사양환경과 비슷하게 사육할 경우 과도한 불가식지방의 증가로 사료 효율성이 저하
- 육질측면에서 고급육(1등급이상 34%)을 생산할 수 있는 가능성 충분
- 수입육우가 국산 한우로 둔갑하는 것을 막기 위해 더욱 철저한 수입생우 관리 및 생산 이력관리가 필요

