

# 고품질의 안전한 돼지고기 생산을 위한 방안( I )

R&BD센터 연구개발팀 차장 김학성

## [ 1. 서론 ]

2010년 말에 발생한 FMD로 생산기반 붕괴까지 염려됐던 우리 양돈산업이 완벽한 재건단계에 진입하기도 전에 한-EU, 한-미 간의 FTA가 발효되어 현실적인 대안마련이 시급한 상황이다. 또한 국내의 경제여건의 악화로 물가 상승폭이 커짐에 따라 할당관세 적용물량이 증가해 수입 돼지고기 물량이 증가되어 소비시장에서 치열한 경쟁이 불가피한 실정이다.

이러한 환경에서 국내산 돼지고기가 경쟁력을 갖추기 위해서는 우리 소비자에게 신뢰를 받을 수 있는 고품질의 안전한 돼지고기 생산이 필수적 요인이라 할 수 있다. 고품질 돼지고기는 생산농가의 품종선택, 사양·출하관리, 생체 수송, 도축장에서의 생돈 취급, 도축작업, 도축 후 냉각, 부분육 작업 및 유통 등 일련의 과정에 있는 종사자들에 의해 결정된다. 이 중 어느 한 부분에서라도 부주의하게 되면 돈육 품질에 지대한 영향을 미치게 된다. 이번 등급정보 8월호에서는 생산에서 최종 판매단계까지 각 단계별 문제점을, 9월호에서는 돈육의 품질개선을 통한 경쟁력 제고 방안을 살펴보고자 한다.

## [ 2. 돼지고기 생산 단계별 문제점 ]

### 가. 생산단계

양돈산업은 장치산업이라 시설과 환경이 차지하는 비중이 매우 높다. 좁은 땅과 적은 자본으로 시작한 돼지 사육환경은 선진국에 비해 결코 뛰어나지 못하다. 시설이 노후화되었거나 돈방이 좁아 밀사되는 경우가 많다. 양돈의 생산단계 지표인 MSY를 보면 우리나라 수준을 알 수 있다.

선진국인 덴마크 24.5두, 네덜란드 24.7두, 미국이나 일본은 19.8두, 우리나라는 15두 전후로 파악된다. 같은 생산비가 투입되더라도 연간 농가 수익에서는 차이가 난다. 또 하나의 문제가 거세와 암컷을 분리사육 하지 않고 올인올아웃 함에 따라 거세에서 과지방(일명 떡지방)이 많이

발생하여 소비자의 선호도를 하락시키고 있다는 것이다. 소비 트렌드 변화에 따라 과지방 삼겹살은 판매단계에서 문제로 대두되고 있는 실정이다. 돼지는 통상적으로 180일령에 115kg정도 사육하여 급여하여 속성비육으로 160일 전후로 출하함으로써 PSE육 발생율이 높고 육질이 단단하지 못한 돼지고기를 생산하게 되어 소비자들의 기호도를 떨어뜨리고 있는 실정이다.

나. 도축단계

시육한 돼지를 도축장까지 이동하는 운송체계의 문제점은 한 차량에 너무 많은 두수 상차, 급출발 또는 급정거 등 운전자의 부주의로 돼지에게 많은 스트레스를 줌으로써 \*PSE 육 발생율이 높아진다. 도축장에 도착하여 하차 후 계류장은 면적이 좁고 시설이 열악하여 충분한 휴식공간과 시간적인 여유 없이 도축함으로써 PSE육 발생율이 더 높아지고 있다. 도축공정을 보면 LPC 9곳과 도매시장 공판장 13곳 등 대형업체는 도축시설이나 HACCP 운영수준이 상위 수준이나, 일반도축장은 중 수준으로 도축공정상 위생수준이 선진국 수준의 도축시설 등을 갖추기에는 시설보완과 운영개선이 필요하다.

\* PSE(Pale, Soft, Exudative: 물뺀돼지고기)육이란? 고기색이 창백하고(Pale), 조직의 탄력성이 없음(Soft), 고기로부터 육즙이 풍부(Exudative)되어 품질이 낮은 돼지고기를 말한다.

I 주요 국가별 생산성 지표별 성적 (2007년)

(단위: 두)

구분	WSY	MSY	복당산자수	판매시 체중(kg)	1일당증체량(g)
덴마크	26.37	24.46	13.80	108.50	866
네덜란드	25.87	24.70	12.60	111.50	729
프랑스	24.49	22.99	12.80	115.80	678
아일랜드	23.89	22.53	11.53	98.40	618
브라질	23.62	22.22	na	na	na
스페인	23.42	21.70	na	na	na
벨기에	22.64	21.11	na	na	na
스웨덴	22.57	21.49	na	na	na
독일	22.39	20.89	11.50	120.00	642
캐나다	22.23	20.23	11.70	113.00	na
영국	22.20	20.65	10.93	98.80	594
오스트리아	22.08	20.53	na	na	na
미국	21.22	19.82	10.60	120.15	na
이탈리아	20.66	19.81	na	na	na
일본	23.40	19.80	11.20	114.00	676
한국	17.30	13.40	na	111.10	680

자료) Henk Janssen, "Weaned & slaughtered finishers/sow/year", TOFIGS, Nederland, 2008.  
 Irish Farmers Journal, "How competitive is Irish pig production", Aug, 2009.  
 Bernard Peet, "30 pigs/sow/year: na impacts on scw", Advance in pork production, Vol. 19, 2008  
 (社)中央畜産会, 2007年畜産経営診断(全国集計)(先進経営調査), 2008  
 통계청, 2007년도 축산물 생산비, 2008.

주) na는 not available의 약자로, 자료가 존재하지 않거나 자료 찾기가 불가능함을 의미

### 다. 가공단계

도축 후 가공장까지 운송은 과연 어떻게? 도축장 내에 가공시설을 갖추고 있는 LPC 형태로 동일공간에서 도축·가공되는 물량은 전체의 21% 수준이다. 나머지는 냉도체 상태 또는 온도체 상태에서 운송된다. 지육으로 운송되다 보니 많은 문제점이 내재되어 있다. 현수하여 운송하는 비율이 50%를 넘지 못한다.

오염과 저장기간은 부패의 상관관계가 있고 특히 온도가 높은 여름철에 미생물 증식이 빨라 많은 문제가 발생한다. 이러한 문제점을 해결하기 위해 냉장유통이 반드시 지켜져야 하며 더 나아가 부분육 포장 유통비율을 80~90% 이상까지 끌어올려야 한다.

돼지도축 물량의 60% 정도를 육가공업체가 도축하고 있지만 등급별 선별 가공물량은 매우 적어 납품을 받는 유통업체나 판매자가 등급별 납품을 요청하더라도 현실적인 문제로 등급별 분리·가공을 하지 않는 실정이다.

### 라. 유통·판매단계

돼지고기 유통은 대부분 소규모 정육점 위주이고 대형마트, 백화점, 농·축협 등을 통한 판매물량이 30%를 넘지 못하고 축산물전문판매장이 매우 적은 게 현실이다.

또한 부분육과 소포장 유통을 통한 국내산 돼지고기의 차별화 마케팅 전략이 부족한 실정이다. 축산물전문판매장은 소비자의 접근성이 좋고 1차 가공품과 2차 가공품 등 다양한 돼지고기 제품을 선택할 수 있도록 하여 국내산 돼지고기의 판매를 확대해 나가야 할 것이다.

## [ 3. 맺음말 ]

국내산 돼지고기가 경쟁력을 갖추기 위해서는 수입 돼지고기에 대한 차별화 전략이 필요하다. 소비자들은 수입 돼지고기에 비해 국내산 돼지고기의 장점으로 신선하고, 맛있고, 안전하다는 인식을 가지고 있다.

이러한 장점을 더욱 부각할 수 있는 방향으로 차별화 하는 것이 필요하다. 이를 위해 생산부문에서는 농장의 환경개선과 성별 특성에 따른 분리 사육, 사육단계별 사료공급 및 질병관리를 통해 안전하고 신선한 돼지고기를 생산해야 한다. 도축·가공단계에서는 작업환경의 개선과 시설의 현대화를 통해 위생적이고 안전한 돼지고기를 생산함으로써 소비자들의 요구에 맞추어야 한다.

유통부문에서는 부분육과 소포장 유통을 확대하고, 원산지 표시제, 이력추적제 도입, 등급표시제 확대 등을 토대로 국내산 돼지고기의 차별성을 부각시키고, 축산물전문판매점을 확대하여 소비자의 접근성을 높여 국내산 돼지고기를 믿고 구매할 수 있도록 하여야 한다. **등극**