

# 등급판정 결과통보서 알아보기



광주전남지원  
정종학 품질평가사

## 등급판정 결과의 의미

돼지도체 등급판정결과는 단순하게 평균 도체중, 평균 등지방두께가 어떻고 등급별 출현율이 어떻다는 것만을 나타내는 것이 아니다. 단순한 통계나 숫자로 보여지는 것 이외에 많은 유용한 정보를 담고 있다.

그러므로 출하 후 단순하게 SMS로 받아보는 판정결과만 확인하지 말고 축산물품질평가원 홈페이지(www.ekape.or.kr)에서 세부내역을 확인하거나 매일 우편으로 발송되는 등급판정 결과통보서를 꼼꼼하게 체크해 볼 필요가 있다.

세부판정내역을 확인해보면 도체중 및 등지방두께의 분포와 등급하향의 주요원인이 무엇인지, 얼마나 하향이 됐는지, 그리고 도체의 특징과 육질특성 등에 대한 다양한 정보를 얻을 수 있고, 이에 따라 개선방법을 찾는 데 유용하게 활용할 수 있다.

일련 번호	작업장 명	판정일		도체 번호	판정 방법	도체 형태	성	도체중 (kg)	등지방 두께 (mm)	등심 직경 (%)	수율 (%)	1차 등급	외관				육질				결함		최종 등급	경력 단가		
		월	일										비육 상태	삼겹살 상태	지방 부착	지방 침착	육색	육조 직감	지방 색	지방 질	항목	하향				
1	중앙축산	09	22	6001	온	탕박	거세	77	17			2													2	0
2	중앙축산	09	22	6002	온	탕박	거세	82	16			1	Y												1	0
3	중앙축산	09	22	6003	온	탕박	거세	83	19			1+								3	Y			1+	0	
4	중앙축산	09	22	6004	온	탕박	얇	89	22			1+													1+	0

[ 등급판정 통지서 예시 ]

## 등급판정결과 세부내역 항목별 안내

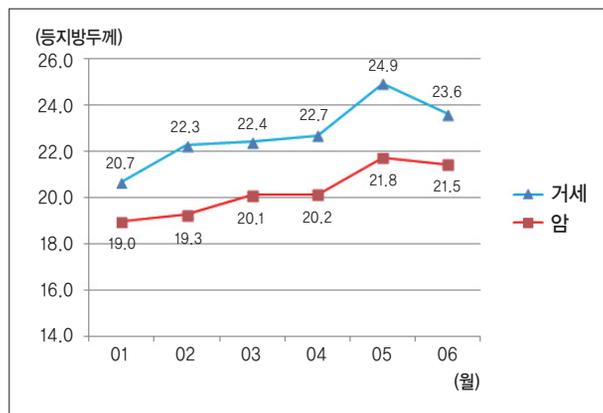
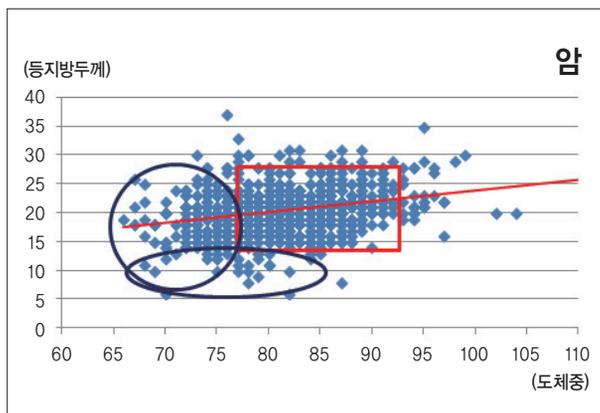
등급판정결과 세부내역을 확인해보면 먼저 성별/등급별 등급판정결과 요약표가 있고 다음으로 등급판정 항목별 평균(성별/도체형태별 두수와 도체중, 등지방두께의 평균 등)을 보여주는 표가 있다. 그 다음 아래 그림과 같은 세부내역이 제공된다.

그동안 시리즈로 연재되었던 [등급판정 현장리포트 1~4]를 참고하면서 각 항목별로 그 의미가 무엇인지, 어떻게 활용할 것인지를 생각해 보자.

### 일반현황 및 1차 등급판정

- ① 일련번호 ..... 조회기간별(일자별, 기간별) 판정두수에 대한 순번을 나타냄
- ② 작업장명 ..... 출하된 돼지가 도축된 도축장명
- ③ 판정일 ..... 대부분 도축일이 판정일임(다만 위생검사 대기 등의 경우 달라질 수 있음)
- ④ 도체번호 ..... 도축장에서 각 신청업체별로 부여하는 일련번호. 등급판정신청업체에 따라 도체번호를 달리 부여하는 경우가 많음
- ⑤ 판정방법 ..... 온도체 판정방법(기본)/냉도체 판정방법(희망시)
- ⑥ 도체형태 ..... 탕박/박피 : 박피는 일부작업장(농협김제목우촌, 협신식품)에서만 적용 중임
- ⑦ 성별 ..... 돼지 도체의 성별을 나타냄(암, 수, 거세)
- ⑧ 도체중 ..... 돼지를 도축하여 머리와 내장을 제거한 한 마리분의 중량(kg). 도축장 경영자가 측정하여 제공
- ⑨ 등지방두께 ..... 이분할된 왼쪽 반도체의 마지막 흉추와 제1요추 사이, 제11흉추와 제12흉추 사이의 등지방두께를 mm단위로 측정한 평균값
- ⑩ 등심직경, 수율 ... 기계(Ultrafom) 등급판정시 측정 항목
- ⑪ 1차등급 ..... 성, 도체중, 등지방두께에 의한 1차 등급

**활용Tip** 등급판정 세부내역을 엑셀로 다운받아 성별, 도체중, 등지방두께 세 항목을 이용하여 분산형 차트를 만들어보면 도체중 및 등지방두께의 분포현황을 한 눈에 확인할 수 있고, 꺾은선형 차트를 이용하면 월별 도체중이나 등지방두께의 추이를 쉽게 확인할 수 있다.



## 2차 등급판정

### [외관항목]

#### 1. 비육상태 : 비육정도, 즉 도체의 살붙임 정도 및 길이와 폭의 균형 정도를 평가

**활용Tip** 후보돈을 외부에서 도입하지 않고 비육돈에서 선발하여 사용하는 경우 여기에서 생산된 비육돈은 도체의 체장이 짧고(일명 ‘짜리몽땅 돼지’) 다리가 굵으며 지육율이 떨어지는 특징이 있음

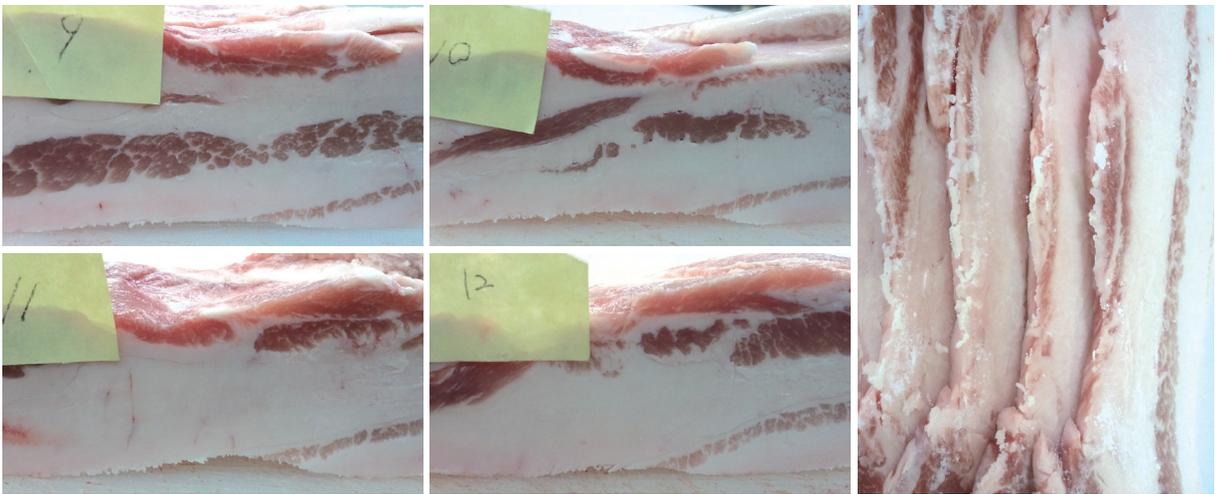
#### 2. 삼겹살상태 : 삼겹살의 생산량과 품질(근육과 지방의 적정성)을 평가

돼지 1두 대비 삼겹살의 판매금액 비중이 45% 정도로 매우 높아 삼겹살의 생산량과 품질에 따라 손익차이가 크기 때문에 중요한 항목으로 높은 하향요인 발생

### [떡지방삼겹살 사례]

떡지방 삼겹살은 통상 흉추9~10번부터 넓은 등근과 몸통피부근 사이에 근간지방이 과도하게 축적되는 사례가 많음

**활용Tip** 삼겹살상태는 뒷갈래근 부위(엉덩이 위쪽)의 지방두께와 관련이 높다. 즉 뒷갈래근 위쪽의 피복지방이 얇으면 삼겹살 내 근간지방이 너무 얇아 적육만 나타나고, 두꺼우면 떡지방의 발생이 많아진다. 일반적으로 암돼지에서는 얇을 경우에, 거세돼지에서는 두꺼울 경우에 하향되는 경우가 많다. 삼겹살 내 떡지방은 고열량사료의 급여 또는 사료에 유지류 첨가시에 열량이 과도하게 높아져 많이 발생할 수 있다.



#### 1. 지방부착상태 : 도체 전체적인 지방부착 상태(특히 어깨, 허리, 복부) 및 지방량을 판단하여 거래정육량의 정도를 평가

**활용Tip** 등지방두께나 지방부착은 유전력이 높아 종돈의 영향을 많이 받는다. 등지방두께의 유전력은 어깨에서 0.14~0.33, 등 부위에서 0.32~0.52, 허리 부위에서 0.22~0.43이었다. 등지방 두께의 표현형 분산은 어깨 부위가 가장 컸으며 등 부위가 가장 작다.(김정일 박사/중축개량협회 종돈개량부)

**[육질항목]**

1. 지방침착도 : 지방침착이 안되어 있거나 매우 적은 것에 한해 하향조정
2. 육색 : 도체 절개면의 육색을 보고 열거나 짙은 경우에 해당 육색번호를 기록

**활용Tip** 정상육색(No. 3,4,5번 담회홍색)은 기록하지 않으며, No.2,6은 2등급, No. 1,7은 등외등급 판정(열은 육색은 PSE육 여부, 짙은 육색은 잔반 급이 여부 구분)

3. 육조직감 : 육의 탄력성, 결, 보수성, 광택 등의 조직감 정도, 경직도, 흐물거림 정도를 판정하는 것으로 PSE육 여부와 밀접

**활용Tip**

**PSE육** 육색이 창백하고, 조직이 흐물흐물하며, 육즙의 표면 삼출량이 많음 (일명 물돼지)

**RSE육** 육색이 선홍색이나, 조직이 흐물흐물하며, 육즙의 표면삼출량이 많아 보수성 저하로 발생. PSE육과 RSE육은 가열 및 가공단계에서 과다한 감량을 초래하고, 또한 기호성이 좋지 않은 것으로 알려져 있음

**DFD육** 쇠고기에 비해 돼지고기에서는 비교적 낮게 발생하는 것으로, 육색이 검고 단단하며, 건조함. 미생물 오염에 대한 민감성 때문에 소비자 및 가공업자에게 바람직하지 않은 육으로 평가

4. 지방색 : 도체의 피복지방과 복지방의 색

**활용Tip** 정상지방색(No. 2,3)은 기록하지 않으며 No. 1,2,3은 1등급, No. 4,5는 2등급, No. 6,7은 등외등급

황지방육은 사료 중 누에번데기박이나 생선찌꺼기 등을 장기간 급여시 유지중의 불포화지방산이 체내의 지방조직에 축적하기 때문에 발생하며 가열처리시 지방의 분리가 심하며, 지방의 용점인 낮고, 지방색이 황색이며, 이취가 발생함

5. 지방질 : 지방의 광택, 탄력성, 근기를 보고 연지방, 분리도 여부 평가

**활용Tip** 연지방 도체는 냉장상태의 지육에서 지방이 탄력이 없고 단단하지 못한 것으로 지방사료나 탈지하지 않은 쌀겨 혹은 불포화지방산이 많이 함유된 사료를 급여한 돼지에게서 연지방이 발생할 가능성이 큰 것으로 알려져 있다. 연지방육은 산화 변패가 쉬우며, 가공육 이용시 결합력 결여, 흐물흐물한 육조직감 발생을 증가, 갈비, 삼겹살 등의 조리시 근육분리현상이 심한 특징이 있음

**[결함항목]**

결함은 항목란에 결함의 종류(지난 호 돼지결함항목 제대로 알자 참조)에 따라 해당번호를 기재하고 결함의 정도에 따라 하향란에 체크(Y), 경중(1), 중중(2), 등외로 구분. 2개 이상의 결함이 발생된 경우 그 중 결함정도가 심한 결함을 우선하여 표시

**[등외]** 등외등급 판정기준에 따라 해당 등외번호(No. 1~9)를 기재

**[최종등급]** 1차 및 2차 판정결과 중 가장 낮은 등급을 기록(최저등급제)

등급판정결과의 세부내역을 위와 같은 방법으로 분석해보면 내 농장에서는 어떤 점들을 개선해야 될지 개략적인 윤곽이 잡힌다. 여기에 부분육의 육질특성과 자신의 노하우, 그리고 전문컨설턴트의 조언이 결합되어진다면 최상의 개선방안을 마련할 수 있을 것이다. **등급정보**