

소 도체 등급판정기준 보완 마련은 한우 산업의 경쟁력 강화의 기본이다

연구개발팀 강세주 팀장

고객홍보팀

웰빙 중시의 소비패턴으로 변화하고 있는 이때 소비자 트렌드 변화에 부응하고 한우 산업 발전을 견인할 수 있는 소 도체 등급기준 보완이 축평원의 hot한 이슈가 되고 있다. 그래서 이번 KAPE스의 주인공으로 축평원 핵심부서의 팀장인 연구개발팀 강세주 팀장을 만나 보았다. 강세주 팀장은 1993년 입사로 올해로 25년 차를 맞이하는 베테랑급 축산전문인이다. 그는 '이론과 기술을 함께 갖추어야겠다는 인생 목표'에 감하고도 등직하며 동시에 때맞춘 포용력을 겸비한 내유외강의 리더십을 발휘하는 팀장이다. 또한, 1999년 축산기술사 자격과 2003년 8월에는 (식품)공학박사 학위를 취득한 축평원의 인재이기도 하다. 그는 연구개발팀 근무경력이 두 번에 걸쳐 6년으로 소 도체 등급기준 보완 개편 작업부터 모든 과정을 같이 하였다. 그런 그에게 소 도체 등급기준 보완(안) 마련과 검증 및 실험과정까지 상세한 설명을 들어보았다.



소 도체 등급기준 보완(안) 마련

2015년 하반기에 시작하여 2016년 말에 설정되었는데, 여러 차례의 토론회 및 설명회 등을 거치면서 각계의 의견수렴을 통하여 쇠고기에 대한 소비트렌드가 가격과 품질을 동시에 고려하는 변화 추세를 수용하면서 국내산 쇠고기의 대외 경쟁력을 높이는 방안을 모색하였다. 도체 등급기준의 개편 절차는 2016년 말에 선정된 기준 보완(안)에 대해 2017년까지 검증 및 실험을 통해 최종안이 준비되면 공정회 등의 절차를 거쳐 2018년에 관련 법규 개정 후 시행한다. 만약 육량등급과 육질등급 중 일부 판정항목에서 추가 검증 및 실험 연장이 필요한 경우 2019년까지 완료하고 2020년에 일부 판정항목에 대해 추가로 개정할 것이다.

소 도체 등급기준 개정

현재보다 유리한 상황을 만들기 위하여 정책과 밀접한 관계의 이해관계자들은 각자의 논리와 주장으로 설득하였다. 이번에 마련된 등급기준 보완(안)은 중장기적으로 소 산업의 발전 방향을 제시하고 현실 문제를 극복함으로써 지속적인 발전이 가능하도록 소비트렌드와 생산효율화에 초점을 맞추었다. 현행 등급기준은 맛과 연관성이 깊은 근내지방의 양의 많고 적음에 따라 육질등급이 크게 좌우되었지만 등급기준이 개편되면 근내지방의 양 뿐만 아니라 입자크기와 분포 정도 등도 함께 평가하는 것은 물론 육색, 지방색, 탄력도(조직감)를 동일한 가중치로 부여함으로써 쇠고기 품질을 종합적으로 판정하도록 한 것이다. 다른 한편으로는 소 한 마리에서 생산되는 쇠고기양이 많아지면서 생산비용은 적게 드는 방향으로 품종과 성별 특성을 반영하였다. 또 육량등급 기준을 만들고 1등급과 1등급에 대한 구매 선호도가 증가하는 추세에 맞추어 현재 우리가 보유하고 있는 소 유전자원과 사육기술에 토대를 두고 생산비용보다 높은 소득을 올리는 시기에 출하하도록 유도하였다.

그리고 1+등급과 1등급의 근내지방도 수준을 하향 조정하였다.

등급기준 보완(안)의 검증 및 실험

고병원성 조류인플루엔자(AI) 발병 등으로 소급 늦어지긴 했지만, 4월에 바로 시행하여 우선적으로 급년 연말까지 진행된다. 정부 및 축산과학원과 협의하여 추진 계획을 마련하고 만만한 김도과정을 거친 주요 검증 및 실험 내용은 육량등급의 경우 소 성별, 품종별 육량지수 산식 개발 및 검증이고 육질등급은 근내지방도 기준 하향(안), 지방 섬세도 적용(안), 육색·지방색·탄력도(조직감) 등 타 평가 항목 검증 및 실험이다. 축산물품질평가원에서 육량지수 산식개발과 근내 지방도 기준 조정에 따른 조건표(안) 선정, 세부 판정항목별 등급구간 구분, 기초 데이터 분석 등을 거친 후 현장 적용실험을 시행하였다. 축산과학원은 자체 연구과제(3~5년)를 수행하면서 등급기준 보완(안) 검증과 한우 도체수육 설정 및 육질특성을 구명(2016~2020)하고 소 도체등급 평가 요인별 도체 및 고기 품질 특성 조사 (2017~2019)를 연계하여 육량지수 산식개발에 참여하기로 하였다. 또한, 보완(안) 인식제고 및 생산비 절감 우수사례 발굴을 위한 실태조사(2017~2018)와 한우 근내지방 섬세화 향상기술 개발연구(2017~2021) 및 유전자 분석 (2017~2019) 등도 공동으로 추진할 것이다. 이렇게 추진되는 검증 및 실험은 축산물품질평가원, 축산과학원, 학계 및 한우협회 등이 참여하는 협의회에서 수시로 추진상황과 현안 등에 대한 전문가 자문과 의견수렴 등을 통해 철저한 검증이 이루어질 수 있도록 할 것이다.

쇠고기 마블링

일부 소비자들은 고기 사이에 있는 마블링이 혈중 콜레스테롤을 증가시켜 동맥경화와 심장병 같은 심혈관질환 발병을 높이므로 건강에 해롭다는





그는

'이론과 기술'을

함께 갖추어야겠다는

인생 목표하에 내유외강의

리더십을 발휘한다.

인식이 퍼지고 있다. 사람이 건강하게 사는 데 필요한 3대 영양소는 탄수화물, 지방, 단백질이다. 이들 영양소는 심장 및 유지에너지와 운동에너지 등으로 사용되고 남으면 중성지방 등으로 체내에 축적된다. 그래서 영양분의 흡수와 소모의 균형을 잘 유지하는 것이 중요하다. 식품재료가 사람에게 직접 해를 끼치는 경우는 없다. 간혹 사람에 따라 알레르기를 일으키는 음식은 존재하지만, 많은 사람에게 피해를 일으키면 식재료로 사용할 수 없을 것이다.

해외 사례

세계 각국의 쇠고기 등급기준은 크게 3개 그룹으로 나눌 수 있다. 유럽 국가에서는 육량과 육질 항목을 결합한 단일등급체계를 운영하는 반면, 한국·일본·북아메리카에서는 육량등급과 육질등급을 분리하여 각각 표시하는 이원등급체계를 적용하고 있다. 마지막으로 호주에서는 육량등급과 육질등급을 이원등급체제로 분리했지만, 육질등급의 경우 20여개의 등급판정 항목에 대해 각각의 등급을 부여하고 구매자는 요리 또는 기호도 등에 따라 중요한 몇 가지 판정항목의 등급결과를 제한적으로 이용해서 구입토록 하는 방식(분류등급 : Classification)이다. 비유적으로 쉽게 설명하면 유럽의 쇠고기 등급기준은 우리나라의 돼지고기 1차 등급기준처럼 도체중량과 지방함량을 기초로 등급을 부여하고 적당히 도체 크기와 등지방 두께를 선호한다. 또 호주의 쇠고기 등급기준은 우리나라의 쇠고기 등급기준과 비교하면 비례와 한정식으로 비유되는데, 호주의 등급기준은 판정항목을 많이 나열해 놓았지만 정작 수요자는 원하는 판정항목의 등급결과만 활용한다. 그리고 한국·일본·북아메리카에서는 대다수 소비자가 선호하는 판정항목들의 결과를 꾸러미로 묶어서 서열화함으로써 구매의 편리성을 높였다.

강세주 팀장은 끝으로 미래의 지향점을 공유할 수 있는 방향성과 진행속도 등을 소통하면서 공감하는 것이 중요한 시기에 축평원 전 직원이 개인과 조직의 성과달성을 위해 혼신의 노력을 기울여야 한다고 말했다. 그러기 위해서는 우선으로 사업부문 간에 유기적인 협조와 융합을 시도할 수 있는 자신만의 전문지식을 탄탄히 하는데 힘써야 할 것이라 덧붙였다. ☺