



제15회 양돈기술세미나

소비자가 원하는 한돈

# 소비자가 원하는 돼지고기



최 병 식 팀장

CJ제일제당

생물자원사업부 축육사업팀

## 목 차

1. INTRO
2. 돼지(고기)에 대하여
3. 돼지에 대한 오해(진실)
4. 좋은 돼지(고기)란?



## 1. INTRO

어떤 고기를 가장 좋아하세요?



요즈음 TREND...

하남 (張) 돼지 집



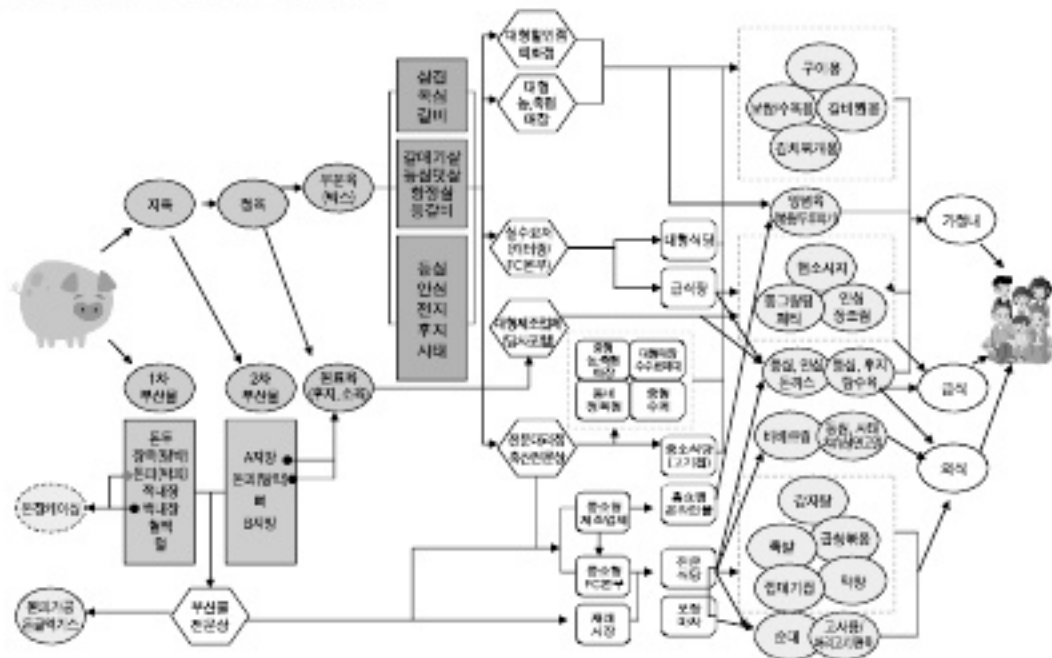
종로상회



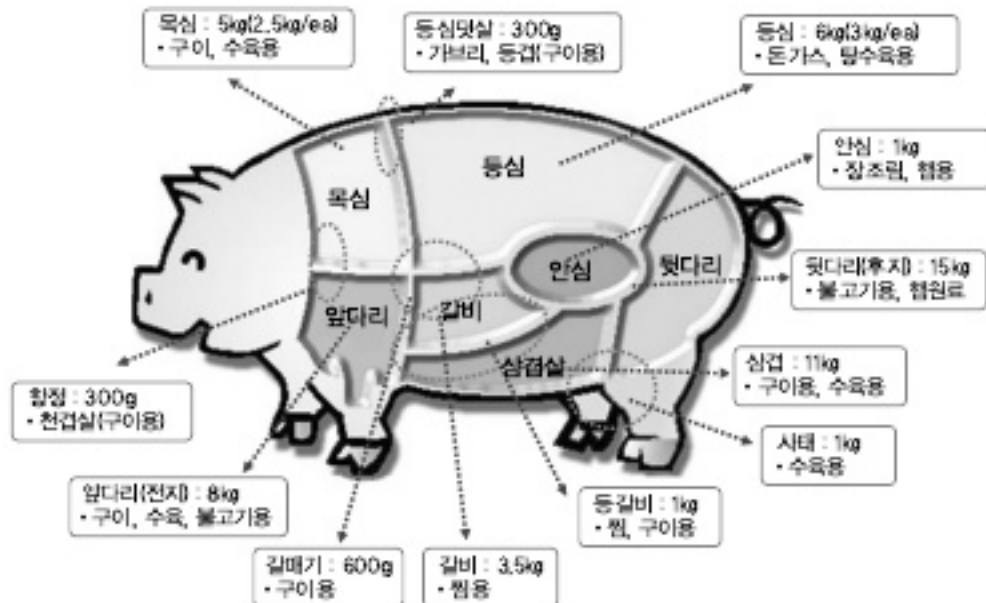
## ◆ 소비자가 원하는 돼지고기

### 2. 돼지(고기)에 대하여

#### 돼지 한마리가 우리 식탁까지...



#### 돼지고기의 부위는?

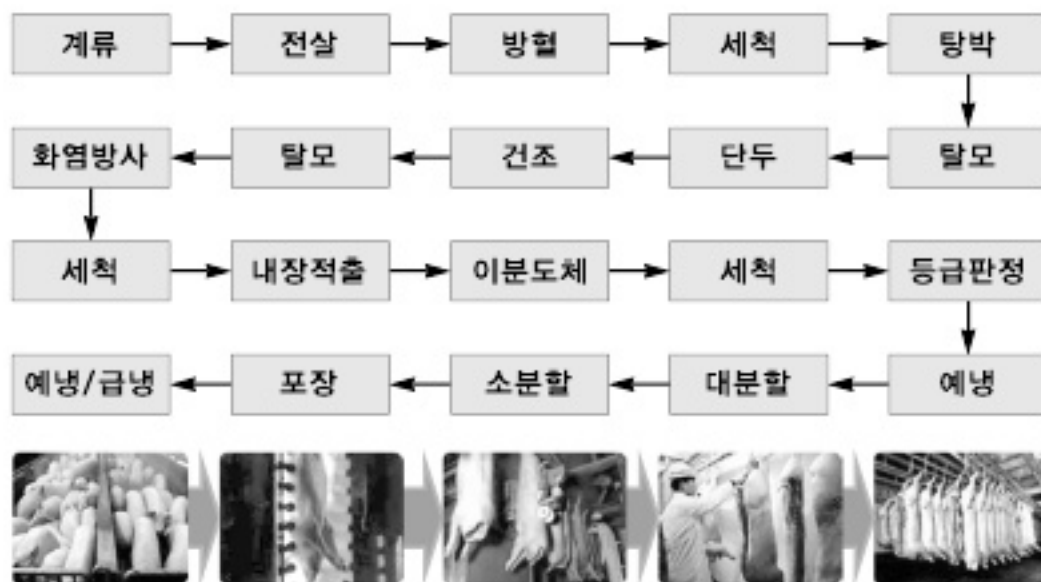




## 제15회 양돈기술세미나

소비자가 원하는 한돈

돼지고기는 이렇게 생산된다.



### 3. 돼지에 대한 오해(진실)

시골 정육점의 돼지고기가 맛있다?

모르는 소리들 하네!!  
농장이 시골에 있으니  
시골 정육점이 최고야!  
울 어머니가 그러셨어!

돼지고기는 어디서  
구매하는 것이  
좋아?

몰라서 물어?  
도축장에서  
사야지!!





## ◆ 소비자가 원하는 돼지고기

### 돼지고기의 유통구조



### 유통경로의 진실

유통구분	특징	같이 고민해야죠? (사양가 지원)
부분육 가공업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일 200두 이상 가공업체가 대부분임</li> <li>- 대부분 도축도 계근으로 돼지 매입</li> <li>- 자금 회전이 김: 부분육 판매 후 차권회수 (10일 이상)</li> <li>- 지육 판매 업체 대비 경기 민감도 낮음(재고 축적 가능)</li> <li>- 농발생 클레임 비율이 높음: 목심 농 발생, 주사침</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구매 조건 협의 시 도착도, 원지 계근 명확화</li> <li>- 확실한 차권회보 → 과거 업의 피</li> <li>- 목심 클레임은 필수가 되었습니다.</li> </ul>
일반 상인	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 다양한 상돈 구매 방식</li> <li>- 원지 계근, 도착도, 밀어사-(선도금 지원)</li> <li>- 대량 구매 후, 품질에 따른 선별 돼지 판매</li> <li>- 자금 회전이 빠른(출하 후 익일 지급)</li> <li>- 클레임 거의 없음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 돼지 출하 시 장난(?)할 수 있음</li> <li>- 돼지 두수 장난, 저울 장난</li> <li>- 고가 지급 시 자금이 묶일 수 있음</li> </ul>
지육 판매업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자금 회전이 빠른</li> <li>- 지육물에 상대적으로 민감함</li> <li>- 클레임이 상대적으로 큼 (육가공 지육 판매 업체)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 지육물 클레임 방어</li> <li>- 클레임 비용을 미리 방어</li> </ul>
소매업체 (정육점)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일 1~3두 지육 해체 판매 (부족분 부분육 매입)</li> <li>- 지육업자 지육 매입</li> <li>- 브랜드 일부 매입 후 간편 사용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 정육점에서 삼겹살을 사먹을 때 등심까지 사먹지 말자</li> </ul>



## 유통경로의 진실

유통구분	특징	우리의 자세(사육자 지원)
할인점, SSM	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 직매입, 수수료 매입 2가지 형태로 판매함</li> <li>- 직매입은 마트가 직접 돼지고기를 판매하는 것 : PB상품, NB상품 해당</li> <li>- 수수료 매입은 매장을 임대하는 것 : LB상품, 기능성 브랜드 상품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수수료 매입 최대한 많이 파는게 유리함 : 매출에 대하여 일정 %를 수수료로 가져감</li> <li>- 마트 판매의 70%는 판매직원의 손에 달려 있음 : A급 사육 연봉 7,000만원 수준</li> </ul>
케터링 식자재 업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 후지, 전지, 등심 등 단체급식에 필요한 부위 매입</li> <li>- 브랜드/품질보다는 가격에 의해 구매가 좌우됨</li> <li>* 최근 학교급식 트렌드가 친환경으로 움직임</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 육가공업체에서 꼭 필요한 판매처</li> <li>- 하 부위 소진을 위해 필요한 사항임</li> </ul>
프랜차이즈 업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 삼겹, 목심, 전지 부위의 대량 구매처</li> <li>- 고품질 저단가 요구</li> <li>- 수입육 병행 사용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 유통 능력이 부족한 업체에서 대량의 물량 소진을 위한 거래가 대부분임</li> </ul>
2차 육가공 업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 후지, 지방의 대량 소비처</li> <li>- 자체 기준에 적합한 업체에서 물량 구입</li> <li>- 품질 클레임이 비교적 많음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 대량 물량 소진을 위한 거래처임</li> <li>- CJ, 롯데 등 대기업 거래로 수익보다는 대기업과 거래를 한다는 내용의 거래가 많음</li> </ul>

## 돼지고기 브랜드가 뭐가 다른거야?



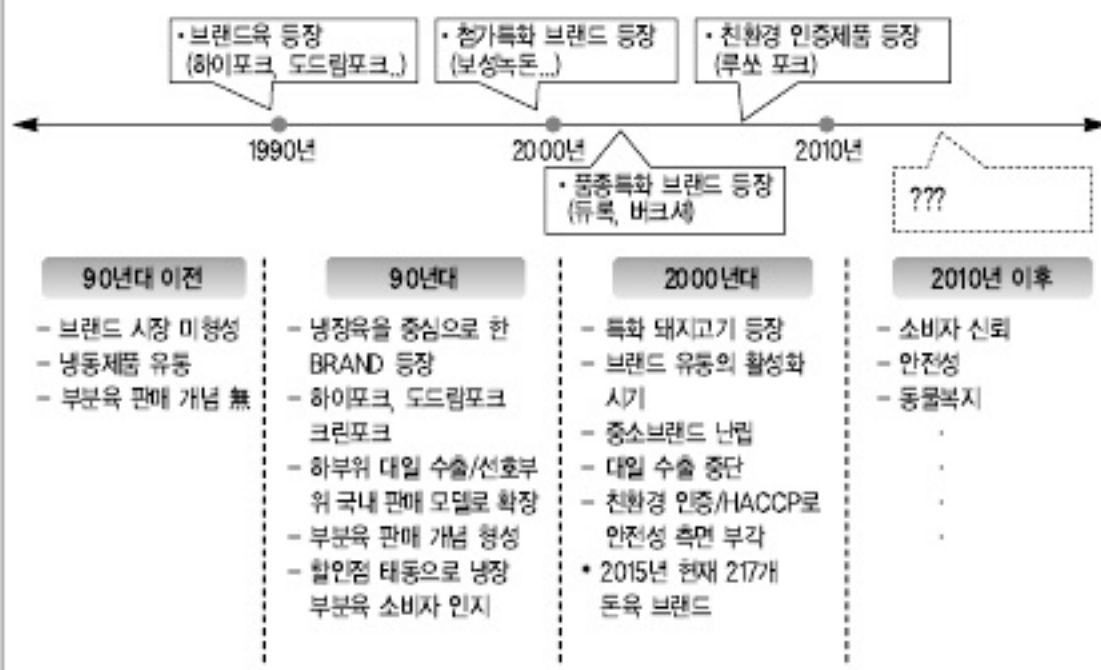


## ◆ 소비자가 원하는 돼지고기

### 돼지고기 브랜드?

- 1980년대까지 국내 돼지고기는 냉동육 중심의 비 브랜드육이 주로 판매되었으나, 1990년대 초부터 등장한 대규모 계열화 사업주체들이 계열물량의 판매확대를 위해 경쟁적으로 돈육브랜드를 출시하면서 돼지고기의 브랜드화가 시작됨
- 초기 돈육브랜드는 얼리지 않은 냉장육 특성을 강조한 (주)팜스코의 하이포크를 시작으로 목우촌 프로포크, 선진포크, 도드람포크 등이 출시되어 현재까지도 돈육 브랜드의 선두주자로 자리매김하고 있음
- 2010년 기준으로 국내 돈육브랜드는 204개(생산자 100개, 유통 104개)로 전 축종 중 가장 많은 브랜드 비중을 차지하고 있으나, 초기 시장을 선점하여 돈육 브랜드 유통시장을 선도한 일부 유명 돈육 브랜드 이외에는 이렇다 할 브랜드 파워를 형성하지 못하고 있는 실정

### 돈육 BRAND TREND





### 농장과 육가공은 다르다?



### 농가와 육가공업체의 돼지에 대한 생각

#### 사육가 생각

질병없이 잘 컸는데..  
한 두마리 수놈이면 어때..  
돈방으로 해야 잘 크지..  
빨리 컸잖아..  
우리 돼지 땡땡해..

#### 유통업체 생각

사료만 잔뜩 먹여왔네..  
지방이 왜 이렇게 많아?  
돼지냄새 나잖아!  
물타지네..  
숫놈은 팔지도 못하는데

우리 돼지는 품질이  
좋은데 왜 난리야!!



\* 농가와 육가공은 태생 자체부터 다르다.

공동점	차이점
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 축산산업에 종사한다.</li> <li>- 양돈산업에 종사한다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사육가는 상물을 취급하고, 유통업체는 고기를 취급한다.</li> <li>- 사육가는 신용거래를 하고, 유통업체는 현금거래를 한다.</li> <li>- 사육가는 농장 상황에 따라 사료 등을 신중히 고려해서 바꾸지만 유통업체는 가격만 맞으면 바꾼다.</li> <li>- 사육가는 돼지가 빨리 크는 것을 좋아하지만 유통업체는 크는 것과 관계 없이 고기가 좋으면 된다.</li> </ul>



## ◆ 소비자가 원하는 돼지고기

### ■ 농가가 좋아하는 돼지는?

- ▷ “**많이 낳고, 빨리 커야 한다.**”  
농장의 손익에 결정적인 영향을 미치는 요인은 생산성임.  
생산성의 기본은 새끼를 많이 낳고 빨리 농장을 회전 시켜야 함
- ▷ “**등급이 좋으면 돼지도 좋다.**”  
돼지는 생물이므로 정량화하기 힘들기 때문에 등급이 좋게 나온다고 하더라도  
유통에서 좋아하는 품질은 아님(사료, 종돈, 사육환경 등 다양한 요인에 품질이 변수가 됨)
- ▷ “**돼지가 전부 좋기 때문에 한 두 마리 나쁜 돼지도 괜찮다.**”  
농장에서 돼지를 판매할 때에는 차단위로 판매를 하나,  
유통은 마리/부분육으로 판매가 되기 때문에 개체별 품질도 중요함

### ■ 육가공이 좋아하는 돼지는?

- ▷ “**균일해야 한다.**”  
품질이 좋던 나쁘던 균일도가 높으면 품질 수준에서 영업을 할 수 있음
- ▷ “**지육률이 좋아야 한다.**”  
돼지 구매는 생체로 이루어지나 판매는 지육 기준으로 판매하므로 생체비 고기가 많이 나와야 함
- ▷ “**목심 농발생, 주사바늘 발생은 있으면 안 된다.**”  
안전성 문제로 대두되는 부분으로 사업 전반적인 부분에 문제가 발생할 수 있음
- ▷ “**딱지방이 없어야 한다.**”  
외형적으로 돼지가 좋더라도 내부에 지방층이 쌓이면 클레임으로 이어짐

## 4. 좋은 돼지(고기)란?

### ■ 교과서 속의 좋은 돼지고기?

- ▷ **돼지고기 고르는 요령**  
돼지고기의 품질은 심검살의 상태, 고기의 색깔, 지방의 침착 정도 등에 따라 결정되며,  
소비자는 육질등급(1+, 1, 2, 등외등급)을 보고 선택하는 것이 중요합니다.
- ▷ **고기색**  
돼지고기의 육색은 얼은 선홍색을 띠면서 윤기가 나는 것이 좋습니다. 대체로 돼지고기는 쇠고기보다  
색깔이 옅으며, 스트레스를 많이 받은 돼지고기(PSE육 : 물돼지고기)는 육색이 창백하고 탄력성이  
적어 물렁거리며 육즙이 많이 흘러나오므로 구입 시 주의가 필요합니다.
- ▷ **지방색**  
비육이 잘 된 돼지고기는 지방색이 희고 단단할 뿐만 아니라 육질이 연하고 향미가 좋습니다.  
반면 지방이 지나치게 무르거나 노란색을 띠는 고기는 좋지 않습니다.





### ■ 소비자가 원하는 돼지고기?

원료돈 고객이  
원하는 돼지고기

- 지육률이 좋아야 한다.
- 균일해야 한다.
- 목심농, 떡지방이 없어야 한다.

1차 고객이  
원하는 돼지고기

- 값이 싸야 한다.
- 스펙이 좋아야 한다.
- 보관상태가 좋아야 한다.

2차 고객이  
원하는 돼지고기

- 맛있어야 한다.
- 안전해야 한다.
- 가격이 좋아야 한다.

### ■ 소비자는 이런 고기를 원하지 않는다.

난 바늘도 봤어!  
그리고 우리동네  
정육점은 가지도 않아  
냄새가 너무 심해

목심에서  
이상한 고름이  
나와!

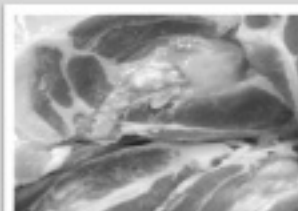
삼겹살을  
시켰는데  
두부가 나왔어.







## ◆ 소비자가 원하는 돼지고기

도와주세요!!




구분	발생 문제	원인
A농장 출하 69두 103.8kg	- 원료돈 균일도 저하 : 상체 69kg~133kg : 1등급 43% : 100kg 이하 24두(69두)	- 출하 농가 원료돈 선별 미흡 - 농가에서 직접 운송(출하 기사 선별 과정 없음) - 품질 관련 농가 교육 미흡 - 과도한 물량 요청
	- 갈비 부분 메 흡착 : 등갈비 메기 처리 	- 질병으로 인한 메 흡착 - 저체중돈 입고(사육일령 지연 돼지)
B농장 출하 61두 107.2kg	- 목심 농 다량 발생 : 6두 중 42두 발생(68.8%) 	- 지속적 질병(저체중돈)으로 인한 지속적인 주사 치료 - 수의사 처방 하에 주사치료를 했음에도 불구하고 지속적인 농 발생 - 출하 담당자의 판단 착오와 과도한 물량 공급으로 인한 발생 사항임



## 제15회 양돈기술세미나

## 소비자가 원하는 한돈

## 도와주세요!!

구분	발생 문제	원인
C농장 출하	- 원료돈 품질 저하 : 1월 107.4kg → 2월 104.7kg : AB등급 1월 89.1% → 2월 82.4%	- 성장정체로 인한 출하 입령 지연(농장자체 문제) - 출하담당 원할 파악 부재 - 품질 인식 부족
	- 후지부문 피염 : 처당 5~10두 지속 발생 	- 농장 시설 노후화로 인한 곰팡이(돈방 칸막이)
D농장 출하	- 삼겹 목지방(떡지방) 발생 : 110kg 이상 원료돈 가공 시 발생 → 지속적 삼겹 클레임 - 가공시 정육률 저하 - 110kg 이하 원료돈 출하 시 지방부족 클레임 발생	- 품종 문제로 인한 품질 저하 - 3원교잡 안됨

클레임 유형	발생원인	대처방안
<b>체중 편차</b> 출하체중이 85~110kg까지 있어요!	- 규모가 작은 농장에서의 무리한 출하 - 돈방 출하 진행 - 농장 선별 안함	- 규모별 출하 제한(출하 장려금 유도) - 돈방 밀이 및 과체중 시 사전 연락 : 과체중 돈은 상장 진행
<b>지육률</b> 왜 A농장은 지육률이 76% 밖에 안나오죠?	- 출하 전 절식이 안됨 - 이동거리가 짧음 - 저체중돈, 중돈장	- 출하 절식은 사실상 힘들 - 새벽 출하 권장 - 평균 체중 115kg 이상 출하
<b>등지방</b> 체중이 90kg인데 지방이 30mm 입니다.	- 젓먹이 과다 급이 - 후보돈 비육돈에서 선발 - 중돈장	- 사료 프로그램 조절 - F1 후보돈 교체 진행
<b>농 발생(이물 질)</b> 출하한 돼지가 전부 농이 나와 반품을 받았어요!	- 과치료 돈군 - 백신 영향(오일백신) - 주사 방법	- 강건한 돼지 사육 - 백신 주사 시 용법에 맞춰 진행 - 주사 교육 철저
<b>떡지방</b> 삼겹살에 떡지방이 심하네요?	- 후보돈 비육돈에서 선발 - 보상성장 - 중돈장	- 후보돈 교체 진행 - 강건한 돼지 사육



◆ 소비자가 원하는 돼지고기

## 좋은 돼지란?

### ■ CJ 양돈전문가 20인의 생각

“잘 먹고 잘 자란 돼지는 먼저..”

- 1) 부모가 좋아야 하며(종돈)
- 2) 좋은 사료를 먹어야 하며(사료통일)
- 3) 좋은 환경에서 자라야 한다(사양관리),
- 4) 그래야 질병이 없고(항생제 사용, 주사치료)
- 5) 출하 때까지 건강하게 자란다(사육환경),
- 6) 건강하게 자란 돼지는 뚝지방도 없고(보상성장),
- 7) 투쟁도 덜하며, 행복하게 자란다(물돼지 발생),
- 8) 좋은 곳에서 죽으며(도축시설),
- 9) 좋은 관리와 제품 생산으로(가공)
- 10) 우리의 식탁까지 오른다.

⇒ 잘 먹고 잘 자란 돼지가 가장 좋은 돼지다!

