	보 도 자 료	
2021년 4월 21일(조간)부터 보도될 수 있도록 협조 바랍니다. * 인터넷, 방송, 통신은 4월 20일 11시부터 보도 가능		
배포일시	2021. 4.20.(총 7쪽)	담당부서 축산물이용과
담당과장	김진형 과장 (063-238-7350)	담당자 조수현 연구관 (063-238-7351)

한우·돼지 한 마리에서 고기가 얼마나 생산될까? -도체수율 기준 새로 설정·이전 조사보다 한우 85kg 돼지 14kg 정도 증가-

- 농촌진흥청(청장 허태웅)은 국가 단위 고기 생산량 예측에 필요한 ‘소·돼지 도체¹⁾수율’ 기준을 지난 1997년에 이어 23년만인 2020년에 새롭게 설정했다고 밝혔다.
- ‘소·돼지 도체수율’ 기준은 가축 1마리에서 얻을 수 있는 고기, 지방, 뼈 등의 생산 비율을 체중·성(性)·등급 등에 따라 산정해 놓은 자료를 말한다.
- 그동안 가축 개량 및 사양기술의 발달로 출하체중이 증가했고 도체 특성이 변화되어 최근 출하경향을 반영한 도체수율 자료가 필요했다.
- 새롭게 설정된 한우 도체수율 기준에 따르면 **평균 출하체중 696kg인 소에서 살코기량은 평균 273.4kg(거세한우 270.41kg, 수소 296.1kg, 암소 265.04kg)**이었다.
- 주요 부위별로 보면 △갈비 53.87kg △양지 40.79kg △등심 34.80kg △안심 7.45kg이 나오는 것으로 나타났다.
- 1997년과 비교하면 평균 출하체중은 (’97) 506kg → (’20) 696kg으로 190kg 증가했고, **고기 생산량은 1997년보다 83.21~87.63kg**

1) 도체 : 가축을 도살한 다음 머리, 가죽, 내장 등을 제거한 나머지 부분

(거세한우 83.21kg, 수소 87.63kg, 암소 85.6kg) 늘어났다.

- 같은 시기 1인당 소고기 연간 소비량도 (’97) 7.9kg → (’19) 13kg으로 늘어났다.
- 돼지 도체수율 기준에 따르면 **평균 출하체중 116kg인 돼지에서 살코기량은 평균 62.47kg(거세돼지 61.84kg, 암돼지 63.04kg)**이었다.
- 부위별 고기 생산량은 △뒷다리 19.53kg △삼겹살 14.20kg △앞다리 10.83kg △목심 5.02kg이 나오는 것으로 조사됐다.
- 1997년과 비교하면 평균 출하체중은 (’97) 102kg → (’20) 116kg으로 14kg 증가했고, **고기 생산량은 1997년보다 14kg(거세돼지 14.31kg, 암돼지 14.04kg)** 정도 늘어났다.
- 같은 시기 1인당 돼지고기 연간 소비량도 (’97) 15.3kg → (’19) 26.8kg으로 증가했다.
- 소·돼지 도체수율이 과거에 비해 많이 변화된 이유는 그동안 보증 씨수소 선발·씨돼지 개량, 가축사양표준 개정, 가축 유전체 선발 기술 적용 등 가축 개량 및 사양기술이 발달함에 따라 출하체중과 도체특성이 달라졌기 때문이다.
- 한편, 농촌진흥청 국립축산과학원은 이번 도체수율 기준 설정을 위해 2016년부터 2020년까지 전국 8개도 농가에서 한우 314마리²⁾와 돼지 380마리³⁾를 구입해 조사·분석했다.
- 이번 소·돼지 도체수율 기준은 책자로 발간돼 축산농가, 축산물 유통업체 등에 배부될 예정이며, 농촌진흥청 농업과학도서관 누리집(lib.rda.go.kr)에서 파일로 내려 받아 볼 수 있다.

2) 암소 126마리, 수소 65마리, 거세소 123마리

3) 암돼지 180마리, 거세돼지 200마리

- 농촌진흥청 국립축산과학원 김진형 축산물이용과장은 “이번 도체수율 기준 설정에 따라 국가기관은 고기 수급 예측을 위한 정책에 활용, 축산농가는 비육 체계 개선 및 적정 출하시기 결정, 유통업체는 도체 구입 및 판매 시 정육과 부산물 공급량 예측 자료로 각각 활용할 수 있을 것으로 기대한다.”라고 말했다.
- 한우를 키우는 손영수 씨(전라북도 정읍시)는 “한우를 출하할 때 도체중을 어림잡아 계산했는데, 이제는 최근 출하경향을 반영해 새로 설정된 기준에 따라 더욱 정확한 도체수율을 추정할 수 있게 돼 농가 소득에도 도움이 될 것 같다.”라고 말했다.

<참고자료>

□ 소 도체수율 기준에 따른 고기·뼈·지방 생산량 변화 (단위, kg)

구분			1997년				2020년			
			전체 평균*	거세 한우	수소	암소	전체 평균	거세 한우	수소	암소
평균 출하체중			506				696			
평균 냉도체중			310.41	314.83	312.00	304.41	426.16	434.44	414.12	419.69
발 골 후 부 위 별 중 량	정 육	안심	5.39	5.16	5.55	5.46	7.45	7.38	7.52	7.45
		등심	29.23	28.24	32.67	26.78	34.80	34.66	38.85	33.13
		채끝	7.22	7.10	7.32	7.24	9.74	9.74	9.40	10.02
		목심	10.34	10.58	13.87	6.58	21.16	19.84	29.51	18.10
		앞다리	19.11	18.24	21.25	17.85	26.94	26.80	30.41	25.26
		우둔	17.96	17.03	19.25	17.61	24.43	23.32	26.24	24.57
		설도	28.26	27.34	29.45	27.98	37.72	36.89	39.88	37.51
		양지	28.69	27.81	31.83	26.42	40.79	41.20	43.50	39.12
		사태	13.48	13.35	14.46	12.63	16.50	16.08	18.03	16.15
		갈비	32.02	32.35	32.82	30.89	53.87	54.50	52.76	53.73
정육 합계			191.70	187.2	208.47	179.44	273.4	270.41	296.1	265.04
뼈			32.27	31.57	35.39	29.86	67.93	66.26	76.14	65.28
정육지방			44.78	49.12	35.56	49.67	87.84	110.30	67.80	101.41

* 1997년 전체평균은 거세한우, 수소, 암소 각각의 평균값으로 계산한 추정치

※ 부분육은 대분할 기준, 지방 부착정도

: ('97) 지방 0.3~0.5mm 부착, ('20) 표면지방 최대제거(0mm)

【참고자료】 소·돼지 도체수율 기준에 따른 고기 등 생산량



보도자료 관련 문의나 취재는
 농촌진흥청 축산물이용과 조수현 농업연구관(☎063-238-7351)에게
 연락 바랍니다.

□ 돼지 도체수율 기준에 따른 고기·뼈·지방 생산량 변화 (단위, kg)

구분			1997년			2020년		
			전 체 평 균*	거 세 돼 지	암 돼지	전 체 평 균	거 세 돼 지	암 돼지
평균 출하체중			102			116		
평균 냉도체중			78.85	78.60	79.09	90.33	90.21	90.36
발골 후 부위별 중량	정육	안심	1.07	1.02	1.11	1.31	1.26	1.37
		등심	6.67	6.50	6.84	8.29	8.04	8.57
		목심	4.43	4.37	4.49	5.02	4.98	5.08
		앞다리	10.03	9.90	10.15	10.83	10.71	10.98
		뒷다리	14.62	14.13	15.11	19.53	19.20	19.92
		삼겹살	8.36	8.58	8.14	14.20	14.40	13.78
		갈비	3.10	3.03	3.16	3.29	3.25	3.34
정육 합계			48.27	47.53	49.00	62.47	61.84	63.04
뼈			7.70	7.58	7.81	9.62	9.57	9.66
정육지방			9.77	10.37	9.16	8.14	8.71	7.34

* 1997년 전체평균은 거세돼지, 암돼지 각각 평균값으로 계산한 추정치

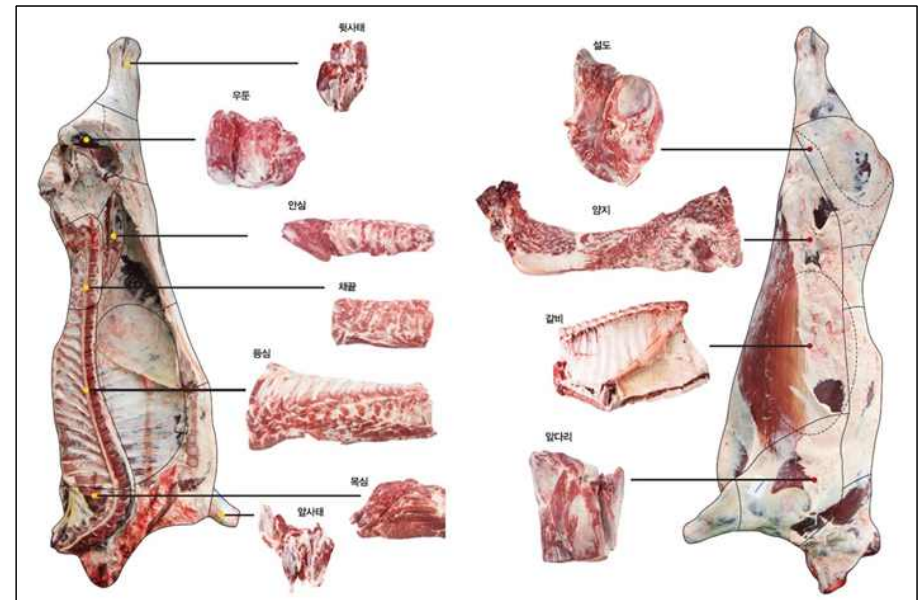
※ 부분육은 대분할 기준, 지방 부착정도

: ('97) 지방 0.3~0.5mm 부착, ('20) 표면지방 최대 제거(0mm)

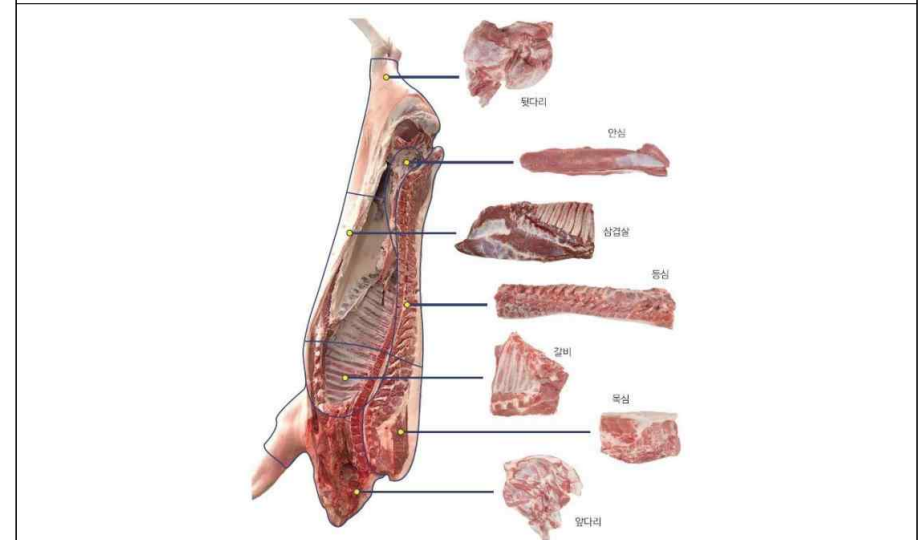
□ 소고기·돼지고기 1인당 연간 소비량 변화(단위: kg)

구분	1997년	2019년
소고기	7.9	13
돼지고기	15.3	26.8

□ 소·돼지 대분할 부위



<소 대분할 부위 (10개)>



<돼지 대분할 부위 (7개)>

□ 소·돼지 도체수율 책자 표지

	
한우도체수율 책자	돼지도체수율 책자