

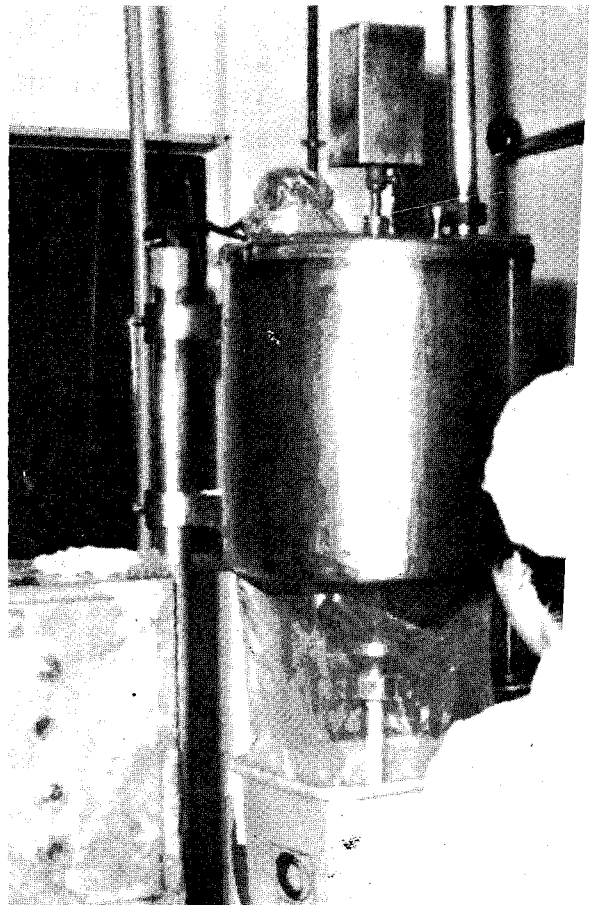
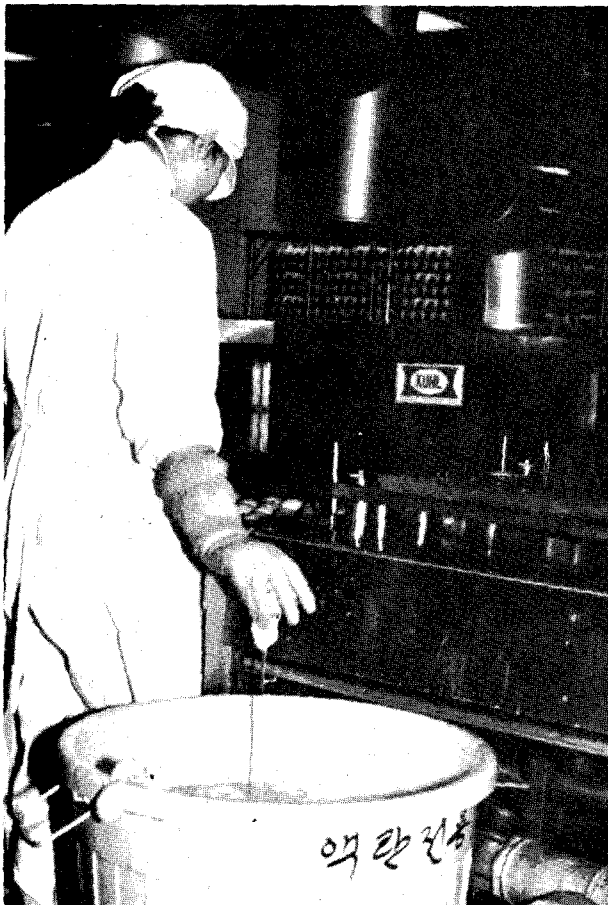
탐

방

한국난가공<주>를 찾아서

# 가격안정을 위한 유통구조개선에 앞서간다

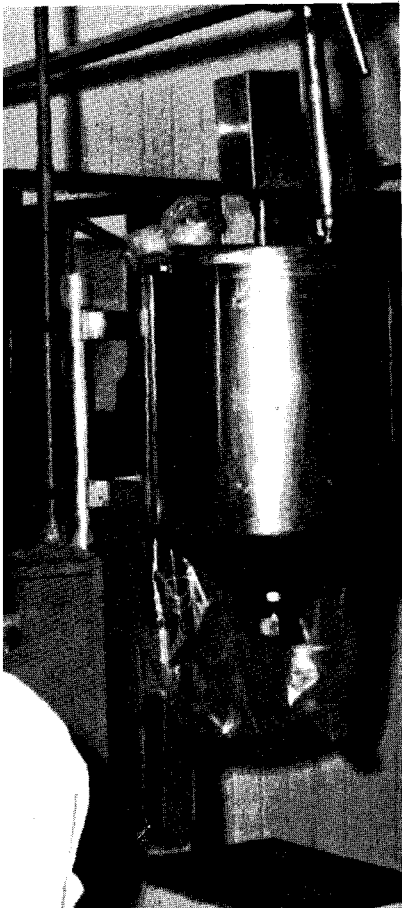
취재 : 김용화기자



계란 가격안정을 통하여 소비를 확대시키고자 유통구조개선에 뛰어난 한국난가공(주) (대표: 전용대)가 창립되기도 3주년이 되어간다.

그간 많은 내·외적인 어려움으로 서울계란가공(주)라는 설립당시의 사명(社名)을 86년 12월 1일자로 한국난가공(주)로 변경 운영을 하기에 이르렀다. 이제까지 생산자들도 공급조절의 기능을 담당할 수 있는 한국난가공(주)를 초창기의 운영 상태상 미흡함을 이유로 외면시 해온 실정이었다.

액란사용업체 또한 후진국에서 볼 수 있는 거래 여건들 때문에 사용을 기피하여 왔다고 볼 수 있다. 채란업계의 발전은 무엇보다 계란 가격안정이 이루어져 소비가 증가하는데



있다고 볼 때 가격 안정을 어떻게 이룩하느냐가 문제인 것이다. 계란 소비시장이 좁다고는 하지만 실상 가격안정을 위한 노력이 부족했던 상태였기때문에 조금만 소비가 줄어들어도 생산된 계란이 체화되어 가격이 폭락되곤 했던 것이다. 특히 계란은 공장에서 물건 뽑아내듯 매일 마다 생산을 임의로 조절을 할 수 없는 생리적 특성이 있어 결국 남아돌게 되는 양을 필요시에 조달할 수 있는 방안이 급선무인 것이다.

액란가공이 국내 업계상황으로 볼 때 선구자적 입장에 있는 만큼 자체 위험부담을 감수해가며 기업운영을 하고 있는 한국난가공(주)를 찾아 그 실상을 소개해 본다.

경기도 평택군 진위면 가속리547에 총대지 3,300평, 건평 750평, 불입자본금 3억원으로 설립되었다. 1일 계란처리 능력은 액란 40M/T, 난각분 5M/T이다.

서울시는 총 계란소비량은 560만개로 추정되는데 그중 공업용으로 처리되는 계란은 90만개로 보고 있다.

공업용계란(액란)의 서울시 총소비량은 200톤 정도이다. 그 물량중 50톤을 이곳에서 생산하고 있는데 매우 고급화된 제품사용이 아직은 낮다는 결론에 이른다. 일부 업체에서 액란가공은 하고 있지만 위생계란 상품회시 파란처리를 위한 정도이다. 국내액란으로 사용될 양의 일부가 외국으로부터 수입되고 있다는 점 또한 문제인 것이다. 국내에서 생산된 계란이 적체현상을 빚는 현실에서 외국에서 수입이 된다는

- 수율을 높이기 위해 처리가 덜된 계란을 골라 재처리하는 장면 (좌)
- 액란을 가공하여 자동포장하고 있다.

것은 채란산업 발전에 장애요인이 된다. 물론 시작할 당시의 운영수준은 미숙하게 마련이다. 이러한 때에 생산자들이 장래의 채란산업을 위한다는 생각으로 운영상 뒷받침을 해주어야 만이 국내시장을 기반으로 발전할 수가 있는 것이다.

운영자의 직접적인 실토를 감안해 볼 때 한국난가공(주)의 어려움은 첫째가 원료(계란) 구입에 있다고 한다.

이점은 그만큼 생산자들의 무관심과, 아니면 당장의 이익만을 생각하는데서 왔다는 말이 된다. 초기부터 이러한 어려움을 풀어가지 못하여 86년 9월30일 결국 부도사건을 빚어 업계에 놀라움을 주었던 것이다.

그러나 서울경기양계 협동조합(조합장: 강희구)에서 채란업계의 발전을 위하여라는 대전 제하에 재정적 지원을 하여 86년12월1일 회사명을 한국난가공(주)로 개칭을 하여 운영을 계속하게 되었다. 당초 설립 목적대로 계란 가격안정화와 국민보건 향상을 최우선으로 한다는 명제하에 종업원 50명(생산부 25명, 관리부 25명)으로 종래와는 다른 차원에서 경영체제를 이루었다.

현재는 양계 조합측의 조달 물량만을 전량 처리하고 있는데 사업의 확장이 이루어지면 생산자와 유대관계를 구축하여 거래선을 넓혀갈 계획에 있다고 한다.

둘째로는 3년간에 걸쳐 운영을 해본 바에 의하면 액란가공시 수율(계란 중량대비 실제 액란으로 처리되는 양의 비율)이 사용업체 자체 수율보다 낮아 상품 납품시 가격면에서 손해를 보아야 하는데 있다. 현재 이곳의 액란가공 수율은 83~85% (1,000기준)에 머물러 있는 반면, 일부업체는 수율이 95%라는 웃지 못할 현상을 볼 수 있다. (물

을첨가) 이러한 비정상적으로 수율 높이기가 액란의 질을 저하시키고 불신사회를 조장한다.

처리과정이나 공정상 얼마만큼의 고급화가 이루어지는가가 중요하다. 외국의 경우 액란자체를 식품 첨가제로서 엄격한 규제가 법적으로 제도화되어 있어 함량 면에서 기준치 고수를 잘 지키기 때문에 매우 활성화되어 있다는 것이다. 하지만 우리나라의 경우 규제가 없기 때문에 유통상으로는, 농도 면에서 상당한 차이가 있지만 거래상 중량치로 값을 계산하기에 수율이 낮은 만큼 값에서 손해를 입게 마련이다. 품질이 아니고 가격과 중량으로만 거래되는 것이 문제이다.

이와같은 문제가 누적되어 결국은 납품이 어려워지게 되어 상당한 상품이 재고로 남아 경영에 차질이 빚게 마련이다. 우리나라의 계란시장은 계절별 가격진폭이 크기 때문에 액란공장에서 공급조절을 통하여 가격을 안정시키는 기능은 높지 않다.

▽자동으로 액란생산을 위해 계란을 깨고 있는 장면

가해야 한다.

액란생산 제품은 다음과 같다

- 1) 난액
- 2) 전란액, 난황액, 난백액
- 3) 난각분
- 4) 난분
- 5) 전란분, 난황분, 난백분

또한 양질의 제품을 생산하기 위하여 계란과정 전에 자동화되어 있는 기계를 사용하지 않고 수동식으로 처리하여 차아염소산 소다액으로 세척소독하고 미세한 파란을 다시 선별하여 완벽한 생산을 시도하고 있다. 생산제품은 국내 17개 식품업체로 주로 납품이 된다. 해태제과의 경우 이곳 생산품이 전량 사용된다 고 한다.

그러나 1,000여개 업체의 제빵, 제과업체를 생각하면 시장개척의 여지가 많다.

종합적으로 살펴볼 때 계란가공업체가 더 많이 설립되어 위험부담이 공동부담되어야 하며 지금과 같은 유통조직의 혈연적, 지연적으로 무질서한 상태가 없어야 하고 액란을 포함한 공업용계란사용의 법적 규제가 하루속히 선행되어야 한다. 그리고 생산자들의 자발적인 지원이 직·간접적으로 있어야 한다. 일례로 여름철 난좌관리에 보다 위생적인 차원에서 다루어져야 한다. 닭은 다는 생각만 앞세워 물로 닦기만 하여 난좌에 껴있는 물에 각종 세균은 물론 달걀의 질까지 저하시키는 경우가 대단히 많다고 한다.

아름든 가격안정과 공급의 원활화를 위해 한국난가공(주)와 같은 계란처리 회사는 채란산업발전상 바람직한 일이다. 새로운 회사를 다시 설립한다는 것은 어려운 일이므로 이미 설립 운영되는 곳이라도 발전될 수 있도록 양계인 모두가 지원해야 할 일이라는 것이 이번 한국난가공(주)를 탐방하고 얻은 결론이다.

