

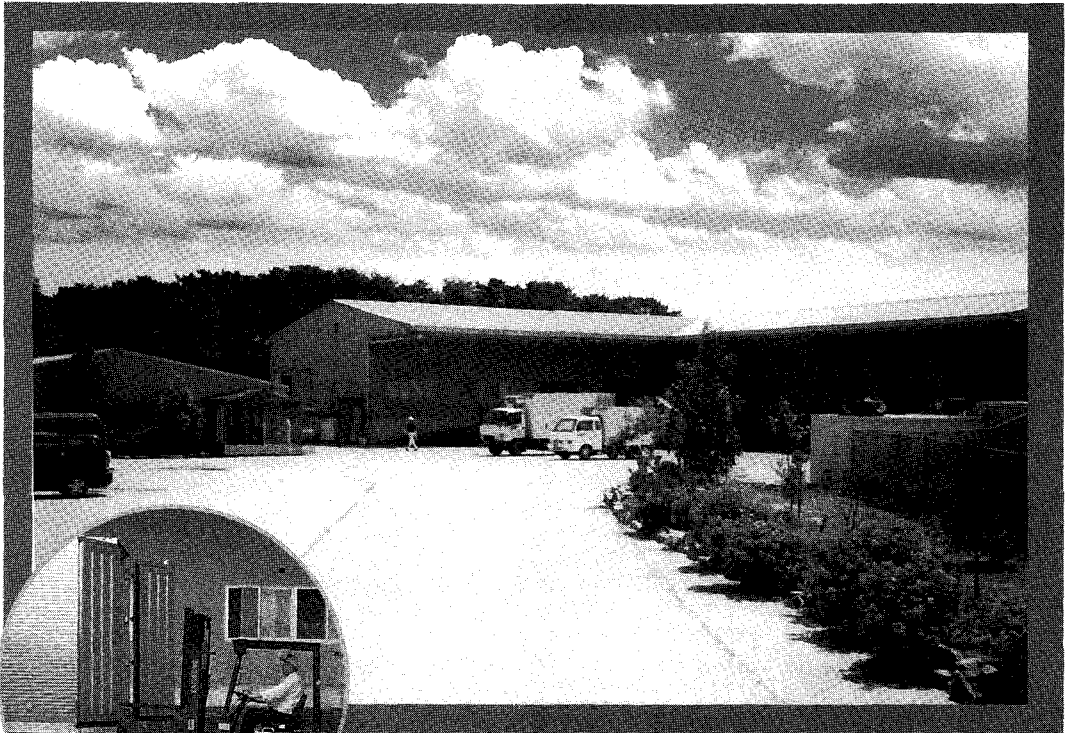
탐 방 |

(주)대한난가공-계란가공업체를 찾아서

신선하고 위생적인 최고의 액란제품 생산

◇ 취재 / 김종준 기자
(jjun@poultry.or.kr)

이 번호에는 난가공업체 중 액란 가공을 전문으로 하는 경기도 평택시 팽성읍 두리 177번지에 위치한 주식회사 대한난가공의 현황을 소개코자 한다. (주)대한난가공은 1998년 8월에 업에 착수한 이래 매년 꾸준한 성장세를 이어 오고 있다.



▲ 경기도 평택시 팽성읍에 자리잡은 대한난가공 전경

난가공 산업의 핵심 업체로 부상

(주)대한난가공의 생산제품은 액상제품과 분말제품을 살균과 비살균 제품으로 나누어 9가지를 생산하고 있는데 이중 분말제품은 임가공에 의존하고 있다. 일일 생산규모는 50톤으로 가동율은 최고 90%, 최저 50%로 연평균 60~70% 수준에 이르고 있다. 계란 구입은 전국의 40개 계약농가와 8개 유통업체를 통하여 이루어지고 있다.

농장에서 공장으로 이송된 원란(계란)은 일차적으로 품질부에서 원란검사(육안검사, 이화학적검사)를 실시하게 된다. 원란검사는 전수검사를 원칙으로 하고 있으며 경우에 따라서는 샘플링 검사도 실시한다. 그러나 여름철에는 이동시 신선도가 떨어질 수 있는 확률이 높기 때문에 반드시 전수검사를 실시하고 있다. 검사를 마친 원란(계란)은 제품공정에 따라 수동 파각란과 자동 파각란으로 나누어지고, 자동 파각란은 전란처리, 난황분리, 가염작업 공정을 걸쳐게 된다. 원란(계란) 세척시 온수의 온도 조절, 살균처리에는 자체 품질기준을 준수하고 있다.

구체적인 생산품목은 살균제품중 전란액, 가염전란액, 난황액, 가염난황액이 생산되고, 비살균제품은 전란액, 난황액, 난백액이 생산되고 있다. 최근에는 기능성계란의 출시로 난황액의 공정을 날로 증가하고 있는 반면 난백액은 수요에 비하여 공급이 증가하고 있어 난백액 가격 형성이

제대로 이루어지지 못하는 실정이다.

대한난가공의 주요거래 업체로는 제과, 제빵, 육가공업체, 마요네즈업체, 수산연제품, 분말업체 등 국내에서 계란을 사용하는 대부분의 기업과 거래하고 있다.

최고 품질 계란만 사용

최고의 난가공품을 생산하기 위하여 일차적으로 신선한 원란(계란) 구매에 역점을 두고 있다. 원란(계란) 구입시 농장주의 사양관리 수준을 꼼꼼히 살피고 있고, 특히 질병관리부문은 가장 중점적으로 점검하고 있다. 원란을 구매하여 운송할 때 전국에 농장이 산재하여 있지만 이동시간을 1일 이내로 단축하고 제품을 생산하기까지 2일을 초과하지 않도록 하여 신선도를 유지하고 있다.

한편으로는 계란을 안정적으로 확보하기 위하여 농가, 사료회사와 공동계약을 체결하여 농가 경영 분야의 위험요소를 최소화하고 있다. 예를 들어 대한난가공이 농장에서 원란(계란)을 구입하면 계란대금을 바로 농가에 지급하지 않고 사료회사가 농가에 공급한 사료금액을 공제한 나머지를 농가에 지불하는 방식을 채택하고 있다.



▲ 난가공품은 고유의 색택과 향미를 가지기 위해서 원란의 검사를 철저히 하고 있다.



▲ 난가공제품의 이화학적 검사는 제품관리의 생명이다.

난가공에 사용될 계란이라면 파란이나 식란 중 잉여 부분을 처분하는 측면에서 접근하는 것은 구세대 사고라는 것이 대한난가공 전을식 부장의 말이다. 예를 들어 신선한 계란은 빵을 만들기 위해 거품을 내면 일정한 부피를 유지하는데 반해 품질이 저하된 계란을 사용하면 계란 거품이 제대로 부풀어오르지 않거나 부풀어오르다가 바로 가라앉는다는 것이다. 그러기 때문에 대한난가공은 최고 품질 계란 확보를 제품 생산 경쟁력을 가늠하는 기준으로 삼고 있다.

비수기 비축자금 운영 기대

현재 난가공업체의 수익 구조는 계란 가격이 좌우하고 있는 실정이라는 것이다. 대한난가공의 경우 지난해 계란가격이 특란 기준 월 평균 최저 83원, 최고 112원으로 형성되어 난가공제품 생산비가 상승하여 곤혹을 치렀다고

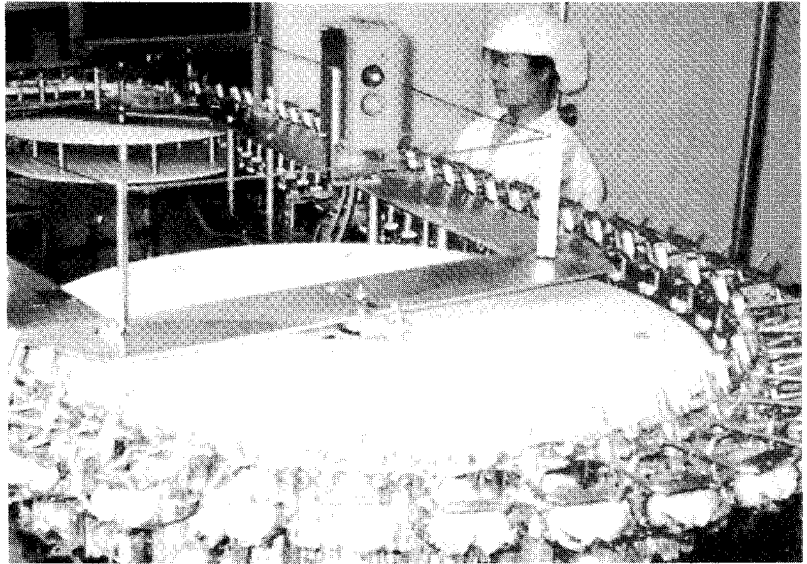
한다. 이렇게 어려웠던 것은 난가공 제품에 계란가격 변동분을 반영하는 것은 현실적으로 어려운 점이 많기 때문이다.

우선 제빵업체의 경우 주원료인 밀가루나 설탕 가격은 환율에 따라 변동되지만 제품 생산시 생산비에 미치는 영향은 미미하다는 입장을 고수하면서 계란 가격 변동분을 제때에 반영하지 않고 있다는

것이다. 수익을 저하시키는 두 번째 요인은 가동율이다. 난가공제품 비수기는 여름철로 이 시기의 가동율은 50%대로 떨어진다. 비수기에는 대개 원란(계란)의 가격이 하락하여 비축을 생각할 수 있지만 냉장 시설부족과 가동비용 부담이 가중하여 저가 원란(계란) 비축을 하지 못하고 있는 실정이다.

김창수 과장에 의하면 대한난가공의 수익구조를 개선시키기 위해서는 연중 일정한 가동율 유지 방안은 차치하고라도 난가공업체로 유입되는 계란의 가격이 지나치게 저가에 형성되었다가 고가로 형성되는 과정이 반복되기 보다는 일정한 가격 범위에서 형성되어야 한다는 것이다. 계란가격이 일정한 패턴에 의하여 결정된다면 어느 정도 사업계획을 안정적으로 세울 수 있는데 예상치 못한 폭락과 폭등으로 인하여 이에 대한 대비 시기를 놓쳐 적자 폭을 감당하기 어려울 지경이라는 것이다. 또

한 김과장은 계란가격은 70~80원선 형성되면 난가공산업 발전에 많은 도움이 될 것이라고 보고 있으며, 외국제품과 가격경쟁하기 위해서는 특란이 40원대에 거래되어야 가능할 것이라고 밝히면서 정부에서 비축자금이 지원된다면 이와 같은 불안한 수익구조를 개선하는데 많은 도움이 될 것이라고 덧붙였다.



▲ 24시간 이내에 계란을 탈각하여 최상의 신선도를 유지하고 있다.

물류시스템 개선 필요

물류시스템에 있어, 현재 납품처에 제품을 배달할 때에는 반드시 탑차를 이용하고 있지만 원란을 수송할 때에는 일반 트럭을 이용하고 있는 상태이다.

일반트럭 이용시 계란의 품질을 저하를 막을 수는 없는 상태인데 영세농의 경우 인라인 시스템이 구비되어 있지 않거나 진입로 정비가 부실하여 탑차 운영이 불가능한 실정이라는 것이다. 그러나 대한난가공은 이러한 문제를 해결하기 위하여 방법을 모색중에 있으며 생산자에게도 이러한 점을 개선할 수 있도록 요구하고 있다.

단체 급식소에 액란 납품 계획

매년 증가세를 나타내던 난가공제품 소비가 올해 들어서 마요네즈 시장 중심으로 급격히 줄고 있는데 그 원인을 찾지 못하고 있는 상태이다. 부분적인 시장의 잠식으로 가동을 저하를 막

기 위하여 식자재 업체와 접촉을 하고 있다. 근래에 단체급식을 실시하는 업체가 증가하면서 식란 사용을 기피하는 경향을 염려하고 있다. 학교와 같은 단체급식소의 경우 요리 재료로 식란을 사용할 경우 계란을 탈각하는데 시간이 너무 소요되고 보관상의 문제도 지적되고 있다.

이와 같은 단점을 보완하기 위하여 단체급식을 담당하는 식자재 업체측에서는 탈각한 액상 계란 포장제품을 요구해 왔고 일부 단체급식소에서 시행하고 있다. 대한난가공은 이런 변화에 발맞추어 제품 생산을 고려하고 있지만 제품출시 시기는 충분히 소비시장을 파악한 후 조만간 결정할 계획을 가지고 있다.

대한난가공은 우리나라의 현재 난가공산업 비중을 전체 계란소비량의 15% 수준으로 추정하고 있으며 앞으로 이와 같은 비중은 외국의 사례로 보아도 더욱 높아질 것으로 보고 난가공 산업에 희망을 불어넣는 기업으로 성장하고 있다. **양계**