

오파란 처리기, 농가의 필수품으로 자리매김

– 가축이 건강할 수 있는 보조사료 생산, 보급에도 기여 –



▲ 경기도 평택에 위치한 두루텍 공장 전경

식 품위생에 대한 중요성이 날로 높아지고 있다. 특히 양계분야에서는 계란의 오파란에 대한 처리에 어려움이 현실로 다가서고 있으며, 부화중지란에 대해서도 환경적인 문제에 직면하면서 보다 효율적인 처리방법에 관심이 집중되고 있다.

이러한 문제를 해결하기 위해 두루텍 박성규 대표는 생균제, 면역증강제는 물론 오파란 처리기를 통해 축산분야의 환경개선 및 축산발전을 위해 노력해 오고 있다. 두루텍은 2015년 기술보증기금으로부터 벤처기업 인정을 받을 만큼 창의적이고 진취적인 업체로 창업 2년만에 공장을 확장 이전 할 정도로 성장하였으며, 제품의 우수성을 인정 받으면서 농가들로부터 주문이 증가하고 있다. 두루텍에서는 '계란을 이용한 기능성 보조사료의 생산 기술', '계란 사료용 발효건조기', '오파란처리기', '오파란을 이용한 재활용사료 조성물 및 그 제조방법'에 대해 특허를 받는 등 발효건조 및 오파란 처리분야에서는 실력을 인정받고 있다.

생균제 회사에서 축산과 인연

두루텍 박성규 사장은 유년시절 농촌에서 자랐지만 축산에는 큰 관심이 없었다. 뜻이 있어 한양대 법대를 졸업하고 ‘법조인’을 꿈꾸며 젊은 시절을 보냈다. 25세때 사법고시에 1차 합격을 한 이후로 그 가능성은 저버리지 않았다.

하지만, 생계를 걱정하지 않으면 안 되는 상황에서 2004년 생균제 회사를 운영하는 지인으로부터 입사제안을 받고 고시공부를 포기하기로 하면서 운명이 바뀌었다. 당시에도 생균제가 다양하게 출시가 되고 있었기 때문에 농가에 필요한 생균제를 보급하기 위해 동분서주 영업에 몰두하면서 생균제에 대한 지식을 쌓는 계기가 되었다.

2013년 회사가 어려워지면서 퇴사를 하고 2014년 2월 경기도 평택시 안중에 사무실과 제조공장을 창업하였다. 첫 번째 작품이 ‘두루락토’였다.

생균제의 효능 전국 1위, 제품으로 보답

사료첨가제인 ‘두루락토’는 고기능 복합미생물에 의한 발효생성물로써 복합생균제, 효소제이다. 이를 가축에게 급여할 경우 축사환경개선, 사료효율 개선 및 성장촉진, 설사 및 변비예방, 사료 기호성 증진 등의 효



▲ 환경을 최우선으로 생각하는 박성규 사장

과를 볼 수 있다.

박성규 사장은 완벽한 제품생산을 지향했다. 그러다 보니 어떻게 하면 발효를 효율적으로 하여 축산에 기여할 수 있을까하여 발효건조회사들을 일일이 찾아다녔다. 하지만 발효가 35~40°C 발효온도를 유지하는게 아니고 교반시 열을 가하여 70~80°C로 높게 유지시키다 보니 균들이 사멸하여 효과가 떨어진다는 사실을 발견하였다. 즉, 시간이 걸리더라도 대량생산이 가능한 동결건조나 열풍건조 방식이 아닌 4~5일 동안 충분히 발효를 시키는 발효과정으로 제품을 생산하였고 이를 섭취한 가축들이 건강해짐은 물론 분으로 배출도인 2차발효를 통해 냄새

까지 현저하게 줄어들어 농장 환경개선에 큰 도움을 가져왔다.

때마침 2005년도에 한돈협회에서 전국 약취제거회사들을 대상으로 약취저감에 대한 약취검증사업이 실시되는 것을 알고 검사의뢰를 하게 되었다. 전국 77개 양돈장에서 총 67개 제품을 적용, 실험한 결과 두루 텍이 전체 4등을 차지하였고, 사료첨가제 부문에서는 1위를 차지하는 쾨거를 올리게 되었다. 두루락토의 약취저감율이 49.7%의 효과를 보여주면서 인정을 받은 것이다.

이것이 알려지면서 지부장이나 공무원들이 발효방법에 대해 문의가 쇄도했으며, 입소문을 통해 전국으로 퍼지고 제품주문도 쇄도하면서 공장을 확장 이전하는 계기가 마련되었다.

면역증강제 락토글로블린

'락토글로블린'은 완전식품인 계란을 살균·건조시켜 제조함으로써 질병 예방효과와 생산성 향상, 환경개선, 축산물 품질개선 효과를 도모할 수 있도록 만든 면역증강 보조료이다.

글로블린의 특징은 일반 동물성 단백질이 소화율 저하현상을 보이는 반면 두루텍의 특수공법과 발효공정을 거쳐 소화흡수율이 99.34%로 매우 높게 나타난다는 것이다.

이 제품은 대기업에서도 깊은 관심을 보여주고 있으며, 공동연구제안까지 들어올 정도로 초미의 관심을 끌고 있다. 면역증강제는 타 업체에서 2~3일에 생산되는 것과는 달리 4~5일간 긴 시간을 숙성시켜 만들



▲ 친환경 제제인 두루락토와 락토글로블린

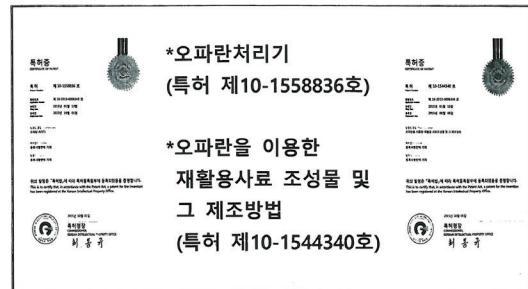


▲ 농가에 인기가 높은 오파란 처리기

기 때문에 완벽한 제품을 만들어내고 있다. 이것은 대량생산이 힘든 만큼 확실한 효과를 가져주기 때문에 농가에서 큰 만족을 느끼고 있다고 한다. 특징은 폐사율을 낮추고 출하기간을 단축하기 때문에 생산성 면에서 매우 효과적이라는 지적이다. 특히 산란계에서 소화율개선, 산란율 향상, 축사환경 개선 등의 효과를 인정받고 있다.

산란, 종계농가에 없어서는 안될 오파란 처리기

식약처에서 계란에 대한 위생문제가 불거져 올 때 농가들은 파각란처리에 부심하고 있었다. 이러한 문제해결에도 박성규 사장은 마다하지 않았다. 마침 중소기업청에서 실시했던 연구과제중 “계란을 이용한 기능성 사료 및 그 제조방법”에 대한 연구에 참여하면서 오파란처리에 관심을 갖게 되었으



▲ 오파란처리기에 특허받은 사진을 부착해 기계의 우수성을 물론 농장에서의 완벽한 처리를 입증하고 있다.

며, 이후 ‘오파란처리기’, ‘오파란을 이용한 재활용 사료조성물 및 그 제조방법’에 대해 특허를 받으면서 제품을 출시하게 되었다.

처음에는 계란이 80%이상의 수분을 함유하고 있기 때문에 단시간에 건조시키기란 결코 쉬운일이 아니었다. 가장 문제가 산폐였기 때문에 이를 해결하는 것이 가장 중요했다. 기계를 개발한 후 7~10%대로 건조를 하기에 이르렀고, 안전시험까지 마치면서 문제를 해결할 수 있었다.

어려웠던 점은 기존에 개발된 오파란처리기가 농가에 설치되어 적지 않은 문제점을

일으키고 있어 인식이 썩 좋은 상태는 아니었다. 특히 지자체에서 부정적인 시각을 보내왔다. 하지만 지속적인 설득과 실험을 통해 제품의 완벽성을 인정받기에 이르렀다.

두루텍의 오파란 처리기의 특징은 빠른 건조능력으로 농장에서 작업이 끝난 후 저녁에 투입하면 자동타이머로 10~12시간만인 아침에 처리가 이루어진다. 또한 국가나 농장으로부터 인정받은 검증된 제품으로 기존사료로도 재활용이 가능하다는 것이다. 그리고 오파란을 70~80°C에서 30분이상 살균 후 발효 및 건조를 시키기 때문에 제품의 안전성을 보장받을 수 있다. 가격대도 타 제품보다도 경쟁력을 갖추고 있으며, 조작여부, 안전성 문제에서도 유리한 것으로 나타났다.

두루텍은 일시에 정부에서 ‘오파란처리대장’을 점검하는 것에 대비해 기계에 ‘오파란처리기’와 ‘오파란을 이용한 재활용사료 조성물 및 그 제조방법’ 특허증을 부착하여 의문점을 해소시켜주고 있다.

과거 한국양계농협 난가공공장 사태(계란 위생문제)가 발생하기 전에 당시의 오파란 처리기가 설치되었더라면 아무런 문제가 발생하지 않았을 것이라 회고했다. 사실 당시 실무자가 오파란처리기 설치를 심도있게 검토중이던 때에 발생한 사태라 더욱 안타깝다는 입장을 밝혔다.

기계에 대한 안전성, 편리성, 효율성이 높

가들로부터 인정을 받기 시작하자 경북지역부터 설치가 이루어지면서 현재는 경기도 지역까지 많은 호응을 받으면서 산란계 약 80여농장으로 보급이 이루어졌으며, 국내 100만수 농장에서도 이미 계약을 한 상태라고 한다. 일부에서는 지자체사업으로 선정하여 진행하는 곳이 나타나면서 인기에 한 몸을 담당하였다. 심지어 평창으로 이전한 국립축산과학원에서도 실험용으로 사용키 위해 설치를 하는 등 국가에서도 인정해 주는 기계로 발돋움 하였다.

오파란처리기는 각 사육규모에 따라 3가지 제품이 제공되고 있다. 100kg짜리는 7만수 이하, 200kg짜리는 15만 수 이하, 400kg짜리는 15만수 이상의 계군에서 사용할 수 있도록 농장에 맞는 다양한 제품들이 선을 보이고 있다.

두루텍 박성규 사장은 ‘가축이 건강해야 환경이 좋아진다’는 신념으로 건강한 축산을 만들기 위해 정진하고 있다. 최근 항생제, 살충제 식품내 잔류 문제가 종종 언론에 보도되는 시점에서 생균제, 면역증강제를 통한 건강한 가축사육을 도모하고 오파란처리기를 통해 환경까지 두루 혜택이 돌아갈 수 있도록 노력하는 두루텍의 진승을 기원해 본다.

취재 | 김동진 편집장
djkim300@hanmail.net

