

체다치즈의 단기숙성법이 제조원가에 미치는 영향에 관한 연구

박승용, 김선기*, 허강철*, 신중엽**

연암축산원에대학 축산학부, *한경대학교 낙농학과, **충청대학 식품공업과

단기숙성 체다치즈는 숙성촉진효소의 사용으로 인한 제조원가 상승요인이 발생되었으나, 정상적인 숙성을 마친 체다치즈 국내제조원가에 비해 약간의 제조비용 감소효과가 있었다. 재료비에 있어서 3종류의 효소제제의 추가원자재 비용발생(총 제조비의 1.66%)에 의한 상승요인이 있었으며, 숙성에 필요한 에너지 사용량 감소에 의한 것(총 제조비의 1.46%) 비용감소효과로 상쇄되었다. 간접경비에 있어서 냉장비용은 국내유업사의 경우 타 유제품을 포함한 냉장비용을 적용하기 때문에 총 치즈 제조원가에 미치는 영향은 매우 적음(총 제조비의 1.1%인 것으로 밝혀졌다. 그러나 국외에서 추정된 치즈숙성을 가동을 위한 냉동비용을 제조원가(호주 \$40/1톤/1개월)를 적용할 경우에는 총 생산비에 대한 숙성실 온도유지에 필요한 냉동기 가동비는 정상치즈(8개월 숙성)는 총 제조원가의 3.96%를 차지하는 반면에, 단기숙성치즈(3개월 숙성)는 1.46%를 차지하였다. 따라서, 숙성기간을 단축함으로써 총 제조비의 2.52% 제조원가 절감효과가 나타났으며, 그외에도 자금회수기간 단축 및 에너지 사용량 감소, 효소 생산과 관련된 기술축적 효과와 수입대체, 그리고 그에 따른 고용창출효과를 기대할 수 있었다.