

증가하는 액란(液卵) 수요

— 집란(G.P) 센터와 할란시설 필요 —

(편 집 부)



오늘날처럼 미국의 채란업계가 발전해 온 데는 여러가지 요인이 있겠지만 그 중에도 집란 센터(GP)와 액란공장(液卵)의 역할을 빼놓을 수 없다. (집란센터에 대해서는 본지 6월호 오봉국 박사의 원고 참조)

지금 우리의 현실에서 집란센터와 할란공장이 필요함을 절감하고 미국의 예를 소개하고자 한다.

미국의 계란가격

미국의 경우 동부 펜실바니아주와 서부의 캘리포니아 사이에는 생산비의 차이가 있다.

동부가 44~49¢ 인데 비해서 캘리포니아는 53~58¢로 10¢ 정도의 차이가 있다.

캘리포니아의 한 슈퍼마켓의 지난 1월말 계란 소매 가격은 (12개) 다음과 같았다.

(품질 보증일 2월 5일, 1월 29일자 가격, 등급 AA)

XL(특란) 97¢ (개당 55.78원)

L(대란) 91" (" 52.33원)

M(중란) 87" (" 50.03원)

이 가격은 사료가격이 20%정도 인상된 것이 반영된 가격이다.

또 라스베가스의 J.C 페니쇼핑센터내의 건강식품 판매장 내에는 수정란을 판매하는데 XL 2 \$ 05¢ (개당 117.88원) L 2 \$ 15¢로 판매되고 있다.

이같이 일반 계란에 비해 2배의 가격을 받는 것으로 볼때 판매방법 유통구조의 힘이 얼마나 무서운가를 알 수 있다.

집란센터(GP)의 현황

펜실바니아의 랑카스타시에 있는 웨이바 회사의 경우를 예로 들면 이 회사는 근대적인 계란 집란 할란공장 시설을 갖추고 창업한지 4년이 되는 회사이다.

종업원은 85명이며 이중 20명이 GP센터에 종사한다.

건물 면적은 5만 평방피트(약 1만4천평)이고, 집란센터는 시간당 140상자(한상자는 360개)를 처리하는 처리기와 시간당 150상자를 처리하는 기계를 년초에 도입 가동하고 있다.

원료계란은 30마일 권내(48km) 30여개 농장으로 부터(1개 농장 평균 5만수 사육으로 총수수는 150만수) 원료란을 추력으로 운반하여 온다.

원료란 저장실의 온도는 70°F(21.1°C)로 보관한다.

계란 처리기는(洗選卵機) 중량별 등급은 물론 혈란 등 내용물까지 검사하고 자동오일 코팅등을 하며 USDA(농무성) 규격 검사원의 검사를 받는다.

이 회사는 시판계란의 품질보증은 보통 30

일간 보증하는데 고객들에게는 15일 이전의 것을 구매하도록 유도한다.

포장 처리된 제품은 제품 저장실로 옮겨지는데 저장실의 온도는 55°F (12.8°C)이고 습도는 85%로 유지된다.

6주간 난질이 보장되나 실제로는 4일 이내에 배달되어 나간다.

판매선은 100여개의 점포를 갖고 있으며 판매 거리는 1주에 연 1만5천마일 (2만4천km)에 달한다.

GP부분의 하루 취급물량은 약 150만개이며 작업은 2교대로 오전 7시부터 오후 3시 30분까지 하고 또 한팀은 오후 6시부터 오전 2시 30분까지로 한다.

종업원은 남자가 많은데 이는 작업상 여자에게는 힘에 결기 때문으로 보인다. 종업원의 인건비는 5다스 (60개) 처리에 1¢ (6.90원)이고, 계란 처리비용은 1다스 (12개)에 15¢, 수송비가 1다스에 2.5¢, 상자대가 1개당 5¢, 케이스가 30다스 넣는것이 1개에 70¢이고, 포장비가 8.5¢이다.

이렇게 처리된 것이 XL79¢, L79¢, M75¢, S64¢에 이 회사에서 직매되고 있다.

생산자가 받아 가는 값이 L가 약 20¢로서 57~59¢가 GP센타의 상품화 과정에서 조작



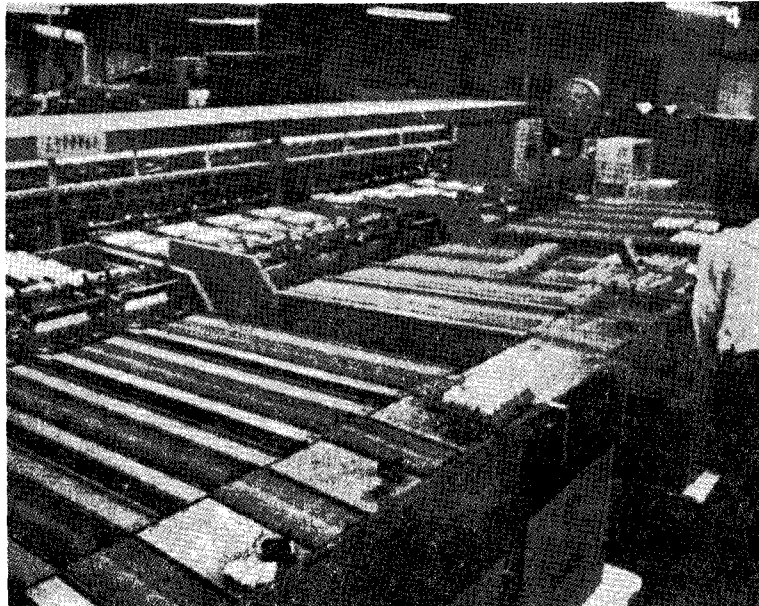
△ 계란의 운반저장

경비와 마진이 되는 것이다.

할란 (液卵) 부문은 원료의 경우 더욱 다양하다. 원료구매에 있어 개수거래보다는 중량거래로 이루어지며 GP센타에서 상품화 부적격란도 이용된다.

액란은 30°F (영하 1.1°C)로 냉각되어지며 살균은 142~145°F (약 60°C)로 행해진다.

生液卵과 동결액란으로 구분되어 후레쉬한 것은 (생액란) 제빵 제과점, 음식점, 병원, 학교, 형무소 등 대량 소비처에 공급되며, 동결액란은 저장하였다가 전술한 소비처에 공급된다.



△ 계란 (G·P) 센타에서 포장되고 있다

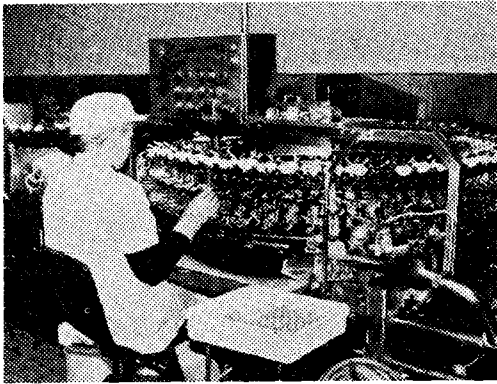
생액란은 28°F로 보관, 14일간 저장이 가능하며 냉동액란은 -10°F에 저장하거나 -32°F 12시간의 급속 냉동으로 저장한다.

제품은 全卵, 난백, 난황 등을 만들며 수분 88%의 계란과 우유를 첨가하여 수분 12%의 제품도 만든다.

이 회사의 종업원 평균 임금은 시간급으로 5 \$ (현 미국의 최저 임금은 시간당 3 \$ 35 ¢이다) 정도이며 남자와 여자의 임금차이도 작업 능력과 작업내용에 따라 결정되어져 4 \$ 40 ¢에서 7 \$까지 있다.

또 현재 미국에는 이런 유의 GP센타나 할란 공장이 직접 양계 생산자의 출자로 협동조합 조직으로 운영되고 있어 우리가 시급히 본 받아야 할 것이다.

이 조합은 계란의 구입처, 날자를 난자의 색깔에 따라 쉽게 알아보도록 저장하고 있으며 저장실은 최고 12일까지 저장이 가능하도록 되어 있다.



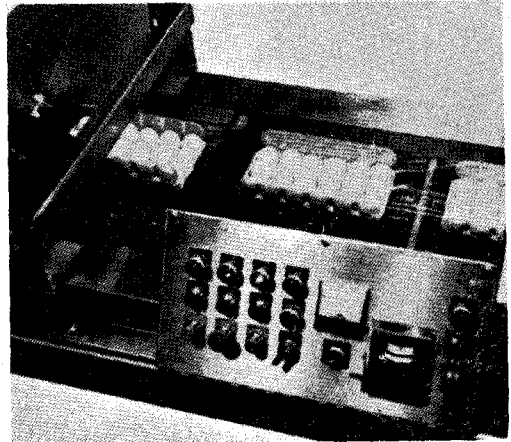
△ 액란제조 광경

저장온도는 50~60 F (10~15.6°C) 이고 습도는 80~90%를 유지한다.

이 조합은 신선한 계란의 55%~45%를 동결액란 제품으로 만든다.

전란, 난황, 난백, 加塩, 加糖, 콘시럽첨가(이미테이션에그)등을 만들고 이를 수출도 한다.

이 조합의 계란판매는 미농무성(USDA)의 마켓 뉴스의 시장가격 보다 10~15¢싸게 판매한다.



△ 시판용 계란의 포장

액란은 외식산업, 슈퍼마켓, 제빵, 제과에서 수요가 증가하여 공급이 부족한 형편이며 학교 등의 업무용이나 스크럼블에그 등도 앞으로 공급예정이다.

액란증가 원인 중의 하나가 80년도에 전 미국의 생산량이 4~5% 증가 되었고, 금년에는 사료가격의 인상이 난가를 인상하여 액란의 가격이 45~50¢로 (格外卵도 이용할 수 있어) 가격면에서 유리하기 때문인 것 같다.

이 조합은 일본 중동지역에 계란도 수출하는데 1회에 10만 상자(3천6백만개)를 수출한다. 우리도 미국과 같은 집란센터와 할란공장이 있으면 이번과 같이 수출에 어려움도 없고, 계란을 썩혀 버리는 일도 없을 것이다.

생산자의 생산란 중 90~92%가 규격란이다. 이 조합의 GP처리비용은 다스당 4.5~5¢와 상자대 1.5~17.5¢, 종이상자대 1.5~1.75¢ 출하비용이 한 상자당 10~11¢, GP의 손모율 0.5~1% 등이다.

이 조합은 계란 직매점을 개설하여 큰 성과를 보고 있다.

오늘과 같이 채란 양계업계가 어려움을 당하고 있는 이때 우리에게도 이러한 제도와 시설이 있었던들 양축가의 괴로움은 줄일 수 있었을 것이다.

우선 협동조합에서 이러한 시설을 하고 운영하여 주었으면 한다.