

난가공時代의 幕이 오르다

# 서울계란가공 오산공장

김재덕  
(본회 편집국)

## 하루 계란 80만개분 처리할 수 있어

오랜 가뭄끝에 우리 양계산업에도 단비가 내렸다. 난가공공장이 국내 최초로 오산에 세워진 것이다.

그동안 양계산업이 불합리한 유통구조로 말미암아 생산자에게 막대한 피해를 주어왔고, 또한 GP 센터, 계란처리 및 가공시설이 없어 계절소비에 따른 생산자 불이익과 소비자의 구매의욕을 크게 저하시켜 왔다는 것은 누구나 다 아는 사실이다.

이의 해결을 위해 양계업계 일각에서는 계열화의 필요성을 역설하고 그 시행을 각계에 촉구하기도 했으나, 우리의 실정으로는 선결되어야 할 문제점이 너무나 많아서 그것이 실현되기에는 아직도 요원하다 하겠다.

그러나 서울의 H社, 전북의 K社에서 GP 센터를 설치하여 가동단계에 와있거나 상당히 현실화되고 있고, 대근 채란업자모임에서도 대규모의 GP 센터를 설립키로 한 것은 매우 고무적인 일이다. 특히 7월부터 본격적으로 제품생산에 들어간 서울계란은 목마른 우리 채란양계인들에게 시원한 빗줄기를 선사해 줄 것이 틀림없다.

서울계란가공(주) 오산공장은 오산읍에서 3km 쯤 떨어진 경기도 평택군 진위면 가곡리에 소재하고 있다.

대지 3,300평에 건평 750평 규모로 총공사비 19억원 (액란처리시설, 부대시설, 차량 등)을 들여 세워진 이 공장은 HENNINGSEN 형등 일본에서 최신 액란처리시설을 도입, 설치해 놓고 있으며, 이에 연계되는 각종 부대시설을 완비하고 있다.

생산능력을 볼 때 난액은 1일 8시간 정상 가동시 20톤(40만개분 이상), 풀가동시 40만톤을 생산해 낼 수 있고, 난각분은 1일 5톤의 생산이 가능하다.

「서울계란은 계란처리전문업체로서 계란의 완벽한 위생가공처리, 장기저장을 통하여 생산자가 가격의 안정과 소비자의 이익을 도모함은 물론, 나아가 양계산물의 유통구조 개선에도 일익이 되고자 설립하였다.」

고 전용대 사장은 설립동기를 밝힌다.

6월 26일 본지가 오산공장을 찾았을 때 공장이 설립되기까지 실무를 담당해온 변동화 부장이 공장 내외부시설을 설명해 주었다.

## 원료란(egg shell)에서 제품저장까지

### • 세 란

자동세척으로 원료란의 난각표피의 이물질들을 제거시킨다. 이와함께 차아염소산계의 살균제가 함유된 세척수로 살균처리도 한다.

### • 검 란

검란기를 통하여 혈란, 연란, 파란 등 불가식란을 제거시킨다.

### • 할 란

계란을 깨뜨려 난황, 난백, 난각을 분리시켜 각각 다른 용기에 받아낸다.

이때 난각에 잔여해 있는 난액은 원심분리기를 통하여 걸러낸다.

### • 난각분쇄

원심분리후 난각을 건조시켜 난각분상태로 분쇄하여 가축의 Ca 공급원으로 이용한다.

### • 여과 및 살균 :

할란후 난황액과 난백액을 여과, 균질하여 케라자, 난각편, 난황막 등 불필요한 물질을 제거시킨다.

살균은 계란이 응고되지 않는 온도에서 해야 하는데, 예를 들면 61℃에서 2~3분 온수로 살균처리하는 방법이 있다.

### • 제품 저장

위생처리된 난액은 준비된 용기에 충전하여 제품저장고에 보관하게 되는데, 0~3℃에서 5일 또는 7일간 보관이 가능하다.

### • 폐수처리

세란시 발생된 이물질과 기타 오염원을 정화시키기 위해 1일 450톤의 지하수를 개발해 놓았다. 1일 폐수 처리 능력은 120톤이다.

### • 원료참고

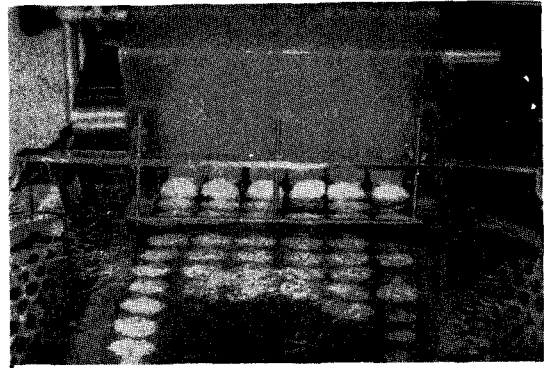
원료란을 12~13℃에서 저장하기 위해 냉난방 시설을 완비해 놓고 있다.

### • 실험실

각종 세균을 검사하며, 일반조성분 및 기포성, 포립성, 결착성, 유화력 등을 검사한다.

## 중량거래제 실시

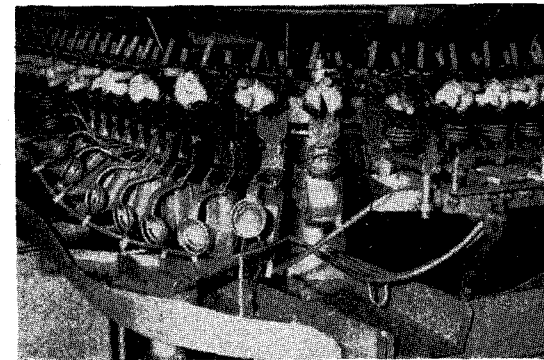
그런데 서울계란이 국내 최초로 난가공공장을 설립했다는 사실 외에 또하나 특기할 만한



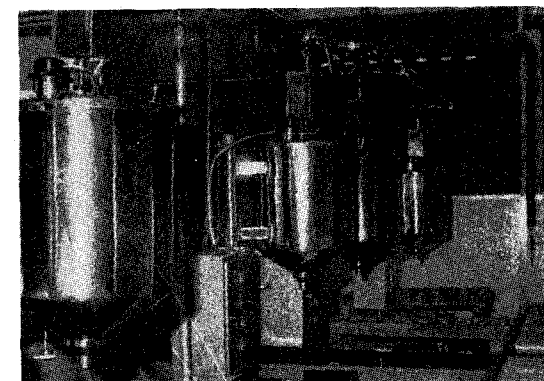
◁ 세란이 되고 있다



◁ 전진하여 불가식란을 제거시킨다

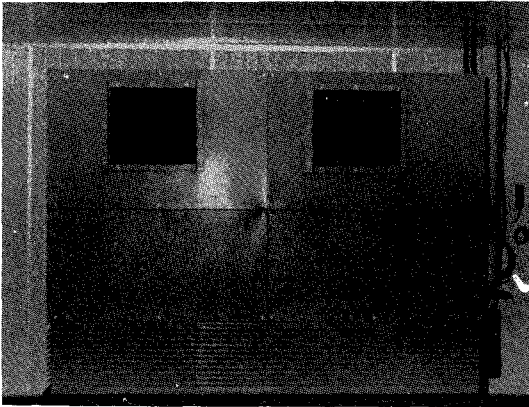


◁ 할란기에서 난액과 난각이 분리된다



◁ 여과 및 균질장치

▽ 난액을 일주일간 보관할 수 있는 제품저장실



것이 있다. 그것은 바로 중량거래제를 채택, 시도하고 있다는 점이다.

이제까지 통상적으로 행해져온 등급별거래는 축산물검사규정과 잘 부합되지 않고 경기변동이나 계절변화에 따라 유통과정과 산물가격이 불안정하여 생산자의 피해를 가중시켜 왔다.

반면에 중량별거래는 특란급 이상의 계란에 대해서 충분한 대가를 받을 수 있을 뿐만 아니라 등급내의 계란에 대해서도 그에 상응하는 보상을 받을 수 있다. 이 거래제가 파급되어 뿌리를 내리게 되면 계란유통체제는 새로운 양상을 띠게 될 것이다.

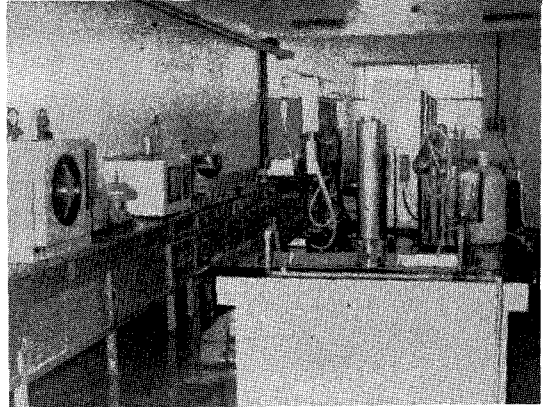
### 시장성 좋고 전망 밝아

전란액, 난황액, 난백액 등 생산제품의 용도는 매우 다양하다(본지 3월호 참조). 따라서 잠재시장성 또한 좋다. 국내 유수의 제과·제빵업체를 비롯해서 마요네즈업체, 호텔, 제과점 등이 모두 수요처가 된다.

서울계란축에서는 수요처 확보문제에 대해「당분간은 주문생산을 할 계획이지만 자체적으로 할란시설을 갖추고 있는 대형 식품회사에서도 인력관리 등의 문제로 난가공제품을 원하고 있어 불량공급에는 큰 문제가 없을 것」으로 전망하면서 내년부터는 양산체제로 돌입할 것이라 단.

또 수입개방시 국제경쟁력도 (현행 관세율

▽ 실험실에서는 제품의 질 향상을 위해 각종 검사가 진행된다.



30%선) 충분하다.

다만 수율은 85% 정도가 되는데 난각의 질에 따라 파란율이 높아지는 등 결손을 감안할 때 수율이 80%선에 미치지 못할 경우도 있다는게 최광순부사장의 지적이다.

### 연내 난분시설 확충, 비축시설은 단계적으로

현재는 난액제품시설만 갖추고 있으나 연내(12월초)에 8억원을 투입하여 난분(egg powder)시설을 완비, 난가공회사로서의 면모를 갖추게 예정이다.

생산자들이 한결같이 원하고 있는 냉장비축시설은 언제쯤 갖추게 될지냐는 기자의 질문에 대해 기계도입·설비 등 기술업무를 전담하고 있는 최광순부사장의 말을 들어본다.

「계란의 장기저장시설은 생산자 모두가 원하고 있다는 점과 대국적인 견지에서 볼 때 당연히 필요하다고 생각합니다. 그러나 여기엔 문제가 있습니다. 적지않은 자금이 필요하다는 사실은 차치하고라도 우리의 현실정에서는 냉동란의 수요량이 적고, 수요처에서 냉동란 해동시설을 갖추어야 한다는 문제가 뒤따릅니다. 기술적으로도 해동시간이 길어지면 난질이 변화되기 때문에 어려움이 있습니다.

선진국에서도 비축물량은 30%선에 머물고 있는만큼 이문제는 우리 양계산업의 성장에 맞추어 시차적으로 검토되어야 할 것으로 봅니다.」