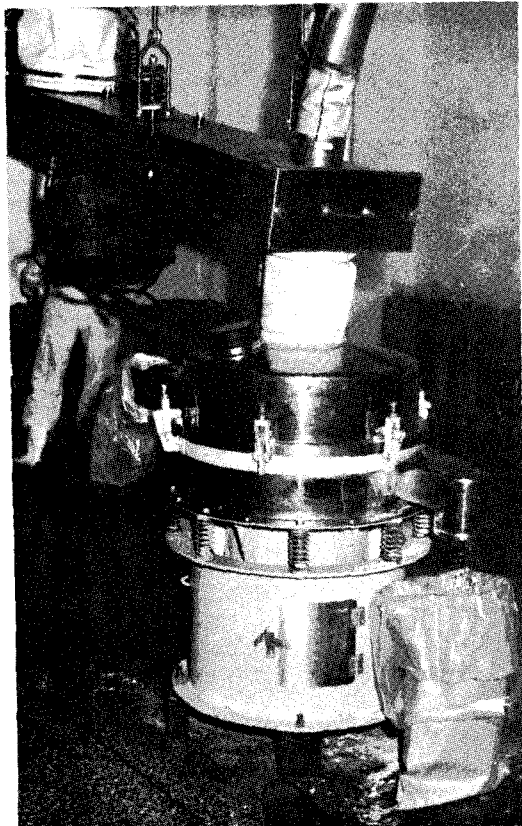


**'88올림픽 등 국제행사에
국내산 양계산물을 공급하고,
수입자유화 시기에 대비하여
이제는 채란계산업도
국제경쟁력에 대응할 수 있도록
생산자 스스로가 생산성 제고와
상품성 향상방안을
강구해야할 시점에 이르렀다.**

취재 조 종수 기자



◀ 분말을 제조한 후 포장직전에 체로 쳐서 입자를 일정하게 하고 이물질 등을 제거하는 장치

계란은 우유와 더불어 유사 이래로 완전식품의 대명사로 불리워져 왔으며, 각종 영양소를 고루 갖춘 자연이 준 가장 중요한 선물이라 하겠다. 그러나 여타 1차산품과 마찬가지로 공급과잉의 대처방안으로 저장성 개선을 통한 비축방법이나, 보존성이 긴 가공제품의 개발이 점차 중대한 의미를 지니게 되었다.

특히 세계 2차대전후 각종 산업의 발달로 가공식품, 편의식품, 속성식품 등이 대거 등장하게 되자 난가공제품 또한 다양성과 수요면에서 대폭 팽창을 거듭하였고 난가공기술도 고도화됨과 동시에 난제품의 품질표준화 움직임도 괄목할만한 진전을 보이게 되었다.

그런데도 아직 우리 나라에서는 액란가공산업이 선구자적 입장에 서야하는 만큼 자체 위험부담을 감수해야만 하는 현실에 선뜻 나서는 업체가 없어 계란소비패턴이 단조롭고 난가공산업분야 역시 발달되지 못하고 있는 실정이다.

이러한 어려운 시기에 국내에서 두번째로 (주) 세농 난가공 공장이 준공되어 그동안 계란가격안정이 채란양계인들의 숙원사업이었던 만큼 여기에 거는 기대 또한 크지 않을 수 없으며, 한편 양계산업발전을 위한 새로운 디딤돌 역할에 크게 기여할 것으로 보여져 기사가 찾아보았다.

(주) 세농은 경기도 평택시 세교동 436-5에 총대지 4,039m², 공장건평 1,007m² 규모로 지난해 10월부터 가동준비를거

쳐 이번 5월 2일 준공식을 갖고 액란과 난분을 동시에 생산하는 난가공 공장으로써 본격적인 가동에 들어갔다.

(주)세농이 위치한 곳은 평택시가지에서 버스로 10여분 거리, 지리적으로 서울근교에 인접한 관계로 일찌기 축산업이 발달된 지역중의 한 곳이다. 그래서인지 (주)세농대표 김병안씨는 10여년전부터 축산관련업에 관심을 기울여 왔으며 특히 국내 난가공산업의 미발달로 매년 계란유통 및 소비에 있어서 많은 문제점이 야기되어지는 것을 보고, 이번에 이러한 문제점을 조금이나마 해소시킬 수 있는 매개체역할과 식품산업에 있어서의 난식품개발에 필수적 기본산업이라 할 수 있는 1차난가공산업을 계획하게 되었다고 한다.

이날은 지찬구 영업과장으로 부터 (주)세농에 대한 여러가지 상황소개와 계란의 가공현황에 대해 안내를 받았다.

(주)세농의 난가공생산능력은 1일 액란처리 30M/T(계란 5십 4만개), 난분처리 4.5 M/T(계란 4십만개)으로 총 9십 4만개 정도이며, 금년도의 계란처리 공급계획은 1일 약 20~30만개선으로 계획하고 있다. 이번 (주)세농이 가동운영되면서 계란을 가공하여 액란생산은 물론 그동안 국내에서는 공급미비로 외국에서 전량수입에 의존하여 오던 난백분까지 생산공급함으로써 수입대체 효과에 따른 외화절감과 더불어 새로운 수요창출과 계절적으로 심한 수급조절의 불균형

으로 인한 계란가격안정에도 크게 기여할 수 있게 되었다. 특히 하절기의 계란 비수요기에 접어들면서 계란이 과일, 음료수 등 대체품목류에 밀려 매년 30%정도 체화현상을 나타내는데 이러한 시기를 대비, 저장성을 향상시켜 비축할 수 있는바 수급조절에 큰 도움을 줄 수 있게 된 것이다.

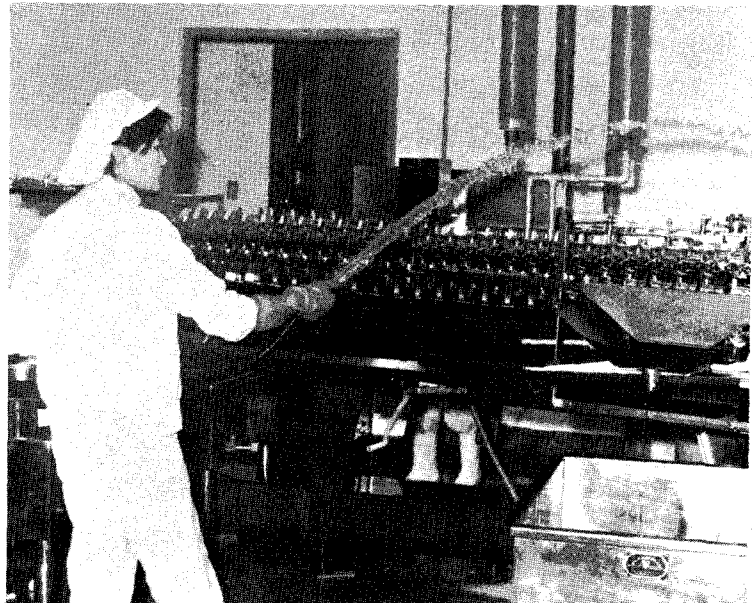
한편, 국내 식품업체에서는 현재 난백분을 대량 수입하고 있는 실정이므로 이에 따른 난백수요는 많으나 난황의 소비가 상대적으로 적기 때문에 금번 (주)세농에서는 난황분만을 수출할 수 있도록 계획추진 중에 있다. 즉 이는 국내 난가공업체의 상황으로 볼때 난백의 판로는 방대하지만 난황의 수요가 상대적으로 극비하여 기초난제품 생산과정에서 초래되는 병목현상을 극복하고자 함이라 풀이된다.

제빵업체가 현재로서는 최대 소비처이나 라면업체와 어육연제품업체의 잠재수요는 막대하다고 하겠다. 그중 현재 4천억시장인 라면업체가 스파게티, 마카로니 등 파스타류의 고가품 생산으로 이행하게 되면, 파스타(Pasta)류는 kg당 400g의 난황을 사용하기 때문에 폭발적 수요가 잠재되어 있다. 아직까지는 난황의 판로가 없다는 이유 때문에 비싼 외화를 써가며 난백분을 대량 수입해서 쓰고 있었다는데 문제가 있었다. 앞으로 성숙기에 들어선 라면업체가 파스타류의 신제품개발로 이행될 날도 멀지않다고 본다.

* Pasta : 파스타(달걀을 섞은 가루 반죽을 재료로 한 이탈리아 요리)

따라서 금번 (주)세농이 가동되면서부터 외국에서 수입되는 약 1천만개 수입분량의 난백분을 수입대체한 것은 획기

▼할란기(미국 시모아 제품) 소독 및 청소하는 장면





◀ 난가공산업 발전은
 난식품 개발에
 필수적 기본산업이라는
 (주)세농대표 김병안씨

적인 일로서 계란소비확대에 커다란 성과라 하겠다.

앞으로의 난제품은 다양성과 용도면에서 범위가 점차 확대 추세에 있으며 소비완제품보다 중간제품형태의 식품원료로서의 용도가 가장 큰 비중을 차지하고 있는 실정이다. 국내에서는 80년대 중반에 난가공산업이 등장하여 성장경로를 밟고 있으나 현재 식란유통과 난가공의 대등보완성에 대한 인식 부족 탓인지 성장산업의 초기단계에 있을 수 있는 시행착오의 악순환에 처해 있다고 하겠다. 즉 난가공을 식란유통에 따른 종속적인 관계로 보는 한 이런 악순환은 계속되리라는 지적이다. 더군다나 초기단계에서부터 난가공식품업체에 대한 의존도가 너무 큰 이유도 있겠다. 그러나 시간이 경과되고 식생활패턴이 변화됨에 따라 가공도가 높은 소비완제품도 생산시판하는 유망산업으로 급성장할 것으로 예측된다.

지천구 영업과장은 현실점에서 계란소비촉진홍보도 중요하다는 견해를 피력하면서 한편 병행되어야 할 사업으로 새로운 수요창출을 위해 난제품의

연구개발이 시급하다고 한다. 즉 고단백원으로서의 계란소비가 최근들어 둔화상태 내지는 한계에 이르렀다고 전제하면서, 우리나라 국민 1인당 계란소비량은 131인데, 미국은 220개로서 이러한 차이는 식란에서의 차이보다는 난가공업의 활성화로 인한 가공형태의 파급효과에서 오는 차이가 더 크다고 한다. 이러한 점을 감안해 볼때 난제품개발을 위한 연구소 설치운영 및 연구원제도를 위해 전문업체, 기관 및 단체에서의 행정적 뒷받침을 필요로 하는 시기에 이르렀다고 거듭 강조한다.

난가공 산업의 국내적 현실을 살펴보면 몇몇 업체에서 기초적 난제품을 생산하고는 있으나, 아직도 가공도나 품질기술면에서 고객설득력이 약한 실정이라 한다. 이는 액란살균의 저장성 개선도 절실하지만 원란사용기술부족과 생산수율증대에 대한 업체간의 과도한 집착으로 인하여 식용과 공업용을 명확히 구분하지 않는데에 있다. 더우기 식품수출증진을 위해서라도 식용과 공업용의 구분이 명확해져야겠고 사료, 의약, 화장품원료 등 공업용 난

제품의 개발여건이 하루속히 마련되어야 하겠다.

이를 위하여 채란계 사육수가 인구와 맞먹는 수준에 달한 현실점에서 식란의 소비확대보다는 난가공제품의 수요 저변확대가 양계인과 난가공업계에서 택할 진로라 생각한다. 물론 식품업계와 더불어 상호협업체계를 구축하여야함은 당연지사이며, 난제품의 수출증진을 도모하고 수입개방압력에 슬기롭게 대처하는 공동방안을 강구함이 바람직하다.

따라서 국내 난제품의 품질 국제수준화는 수입억제, 수출증진에 주요할 것이 예상되는 바 앞으로는 채란양계인들이 식란유통에만 참여하려 들 것이 아니라 난가공 및 난제품유통에도 직접 참여함이 바람직하겠으며, 특히 국제적 난가공수준에 견주어 볼 경우 국내 난가공산업이 수요의 불균형적 구조 탓으로 허덕이고 있는 이시기에 아직은 걸음마단계로 탄생된 (주)세농의 힘찬 발돋움에 우리 양계인들의 열렬한 격려가 요구된다. 99