

# 갈색란, 유통에서 파란 적어 유리

■ 취재/이용호 기자

**양** 계장에서 생산된 계란은 대부분 수집반출상, 도매상, 소매상을 통해 소비자에게 도달된다. 반면 최근에는 각 집산지에서 양계조합을 설립, 집하장 사업을 활발히 추진하고 있으며, 몇몇 유통상인들도 집하장을 설립하여 G.P란을 생산하고 있어 집하장을 통한 계란공급이 더욱 확대될 전망이다.

시기적으로 약간씩의 차이는 있었지만 갈색란과 백색란이 어느정도 균형을 유지하며 생산, 판매되어 왔다. 그러나 최근 갈색계란의 소비가 급격히 늘기 시작하여 갈색란과 백색란의 비율

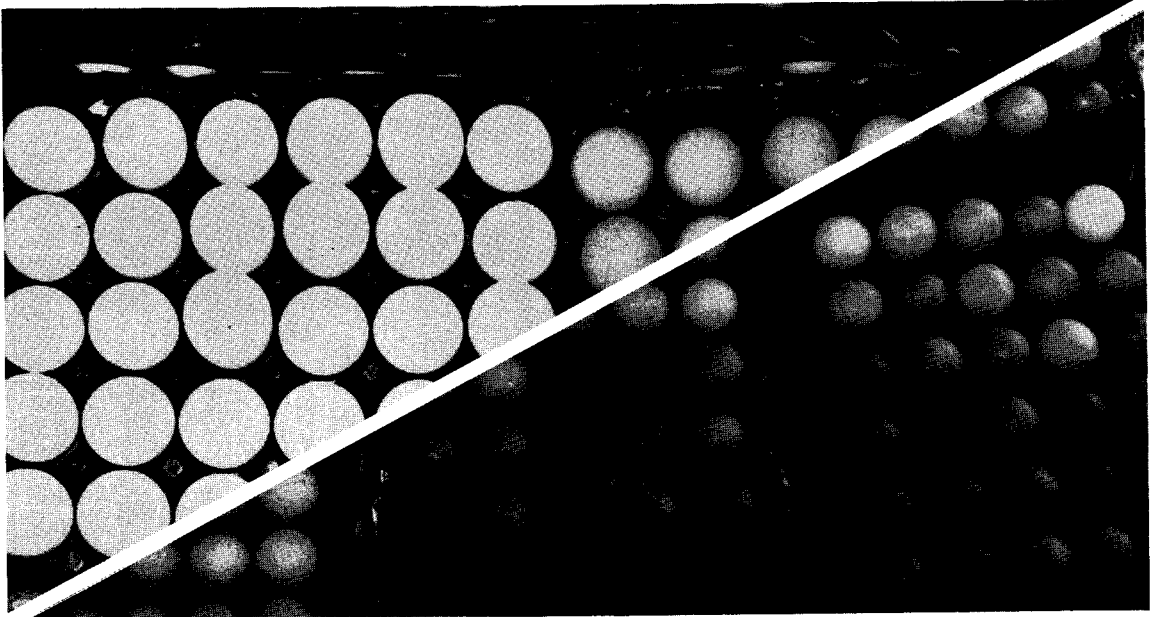
이 6대4 정도에서 8대2로 줄었다가 최근에 들어서는 갈색란이 시장을 장악해 가고 있는 추세에 있다. 금년 3월 이후에는 백색병아리의 입추가 거의 중단된 실정이다.

백색란이 급격히 감소를 보이는 것은 우선 소비자들이 갈색란을 선호하는데서 특란이상과 대란과의 가격차가 크기 때문인 것으로 풀이된다. 이로인해 유통상인들이 자연히 백색보다 갈색란을 취급하려는 경향이 높아졌다. 또한 농장에서 백색산란계를 기피하는 이유는 백색계가 갈색계에 비해 질병에 약한 점으로 생

산성에 대한 문제가 있고, 산란율도 갈색에 비하여 별차이가 없다는 지적을 하고 있다.

대부분의 계란상인들은 백·갈색란을 차등없이 취급하지만 갈색란이 백색란에 비해 약간 유리하다는 평이다.

갈색란은 난각이 두꺼워 운송 중에 파란이 적어 백색란 보다 취급에 유리하여 도매상들은 계란을 취급하면서 개당 3~4원의 이윤을 얻고 있는데, 이중 운임, 인건비 등 제반 경비를 제외하고 나면 1원 정도가 정상적인 순수익이 된다. 외형에 비해 순수익이 낮기 때문에 파란이 한개 나



오면 상인이 얻어야 할 1~2관의 수익을 얻지 못하게 된다. 따라서 백색란이 파란율이 약간 높지만 상인의 수익에 미치는 영향은 적지 않다는 이유를 들고 있다.

또한 갈색란은 백색란 보다 저장기간이 길어 유통에 장점이 있음을 강조하고 있다. 서울에서 도매상을 하고 있는 C상인의 이야기로는 “계란을 실온에서 보관하게 되면 백색란은 약 10일 정도까지 보관할 수 있으나 갈색란은 15일까지 보관할 수 있습니다. 물론 여름에는 2~3일 보관하기도 힘듭니다. 그래서 계란이 체화될 때는 갈색란이 많이 있을수록 유리합니다”라고 한다.

최근에 소비자들은 자연식품,

무공해식품에 대해 민감한 반응을 보이고 있다. 그래서 우리 옛날 재래종 닭이 갈색란을 낳는데 대한 인식과 갈색란이 난각이 두꺼워 약간이나마 공해에 강하지 않겠냐는 등 별다른 이유 없이 갈색란을 많이 찾고 있다.

최근 TV의 ‘생방송 전국은 지금’시간에 “갈색란이 아무래도 자연에 가까운 색이다”라고 방송이 된 후 백색란 소비가 급격히 감소할 정도로 소비자들은 민감한 반응을 보인다는 지적을 한다.

대량소비처의 경우에는 도매상이나 소비자, 생산자의 경우와는 좀 다르다. 대량소비처에서는 백색란이 난각이 얇기 때문에 잘 깨어져 작업이 쉬어지고 내용물

(백색란은 난백이 많음)이 많기 때문에 상품을 제조하는 입장에서는 원료비를 절감할 수 있는 요인이 되어 백색란을 주로 사용한다. 그러나 개중에는 빛깔을 좋게 하기 위하여 갈색란을 사용하는 곳도 있긴 하다.

앞으로 이런 추세가 장기화되면 백색란은 우리 주변에서 사라져 버리지 않을까 하는 생각이 든다. 대부분의 생산자들은 백색란의 격감에 대해 개의치 않고 있는듯 하나 난가가 저가로 갈 경우 사료비에서 유리하고 본격적으로 G.P산업이 정상 가동되면 깨끗한 이미지를 주는 측면 등을 고려해 볼 때 백색계의 감소를 새로운 의미로 분석해야 할 것이다.