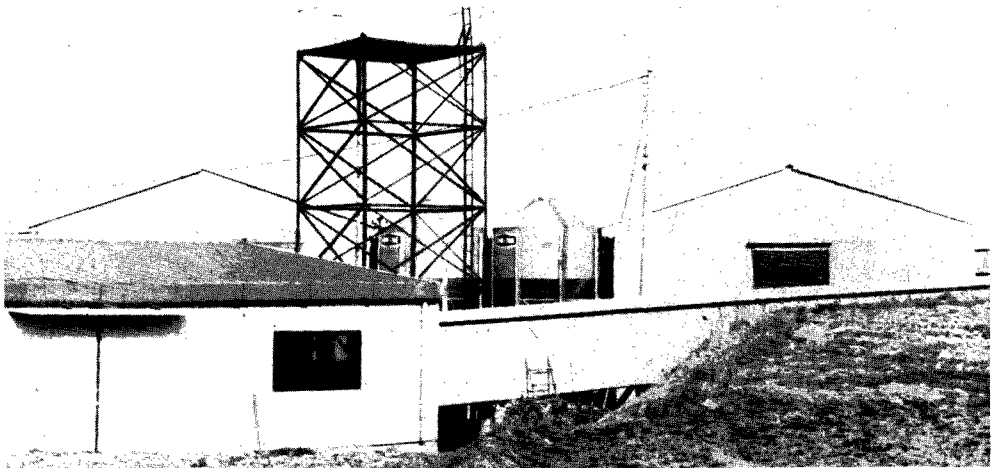


# 유통확립이 채란양계업의 최대 관건으로 판단...

□ 취재/김동진 기자

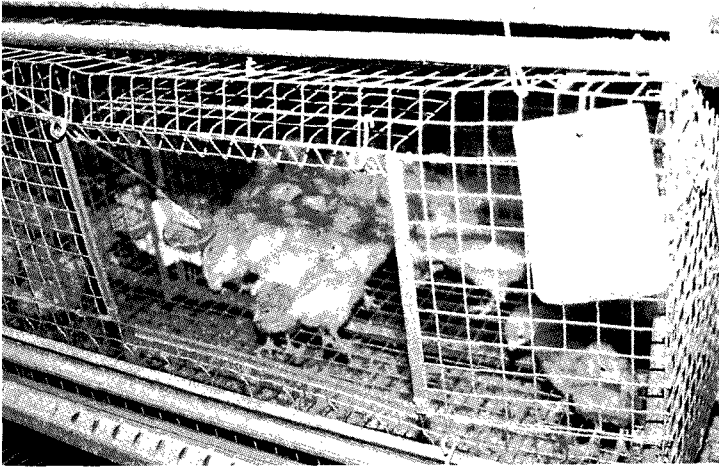


▲ 충남 아산에 위치한 계림축산 전경

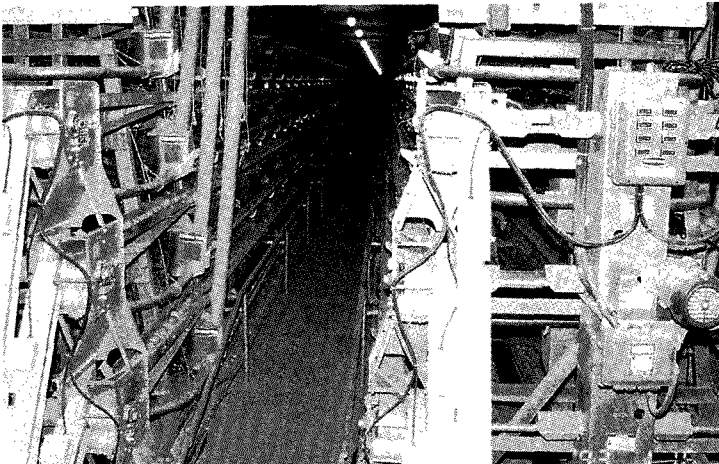


▲ GP센터에서 파란, 오란을 직접 선별하는 한영균 사장

**우** 리나라 채란산업은 생산자가 직접 유통에 참여하지 않고 계란상인들에 의존해 왔기때문에 유통질서가 문란해지면서 해마다 물량증감시 고충을 겪을 수 밖에 없는 현실이고 보면 채란산업도 계열화 사업을 통한 유통구조개선이 하루빨리 이루어져야 함을 배제할 수 없다. 이는 곧 유통분야의 안정을 뜻하며 채란업 뿐만아닌 양계업계의 국



▲ 육성사에서 체중분리를 실시한 체중측정구



▲ 3단4열의 성계사 모습(무창고상식 자동화계사)

제 경쟁력을 키우는 원동력이 되는 것이다.

이처럼 유통체계의 확립을 위한 계열화사업이 큰 문제로 부각되면서 계란상인들의 중간마진을 배제, 생산자가 유통에 까지 참여하고 있는 계림축산(대표 한

영균)은 「크린에그」위생란을 탄생시키면서 신선하고 위생적인 양계산물 보급에 일익을 담당하고 있다.

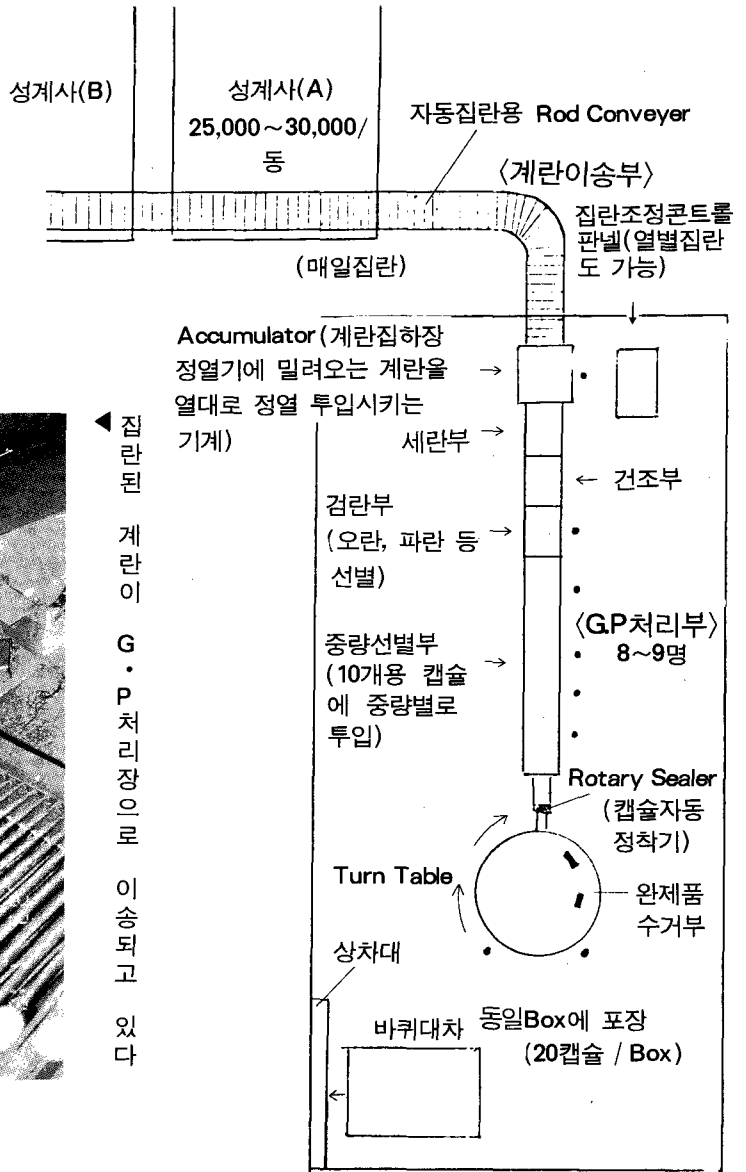
한영균 사장은 과거 직접 낙농, 비육을 한적이 있으나 유통의 불합리성 때문에 그만둔 경험이 있고 그후 D,

H사료회사 등에서 사료영업을 통해 유통에 관심을 높여 오면서 소비자 접근방식의 유통에서 농장건립으로 이어지는 새로운 경영방식을 구상하며 양계업계에 참여하였다.

계림축산은 '90년 8월 의왕시에 G.P처리장을 건립, 계란 상품화를 시도하여 1년만에 1일 5만개의 계란을 판매하는 실적을 올렸으며 충남 아산군 신창면 궁화리에 성계사 7만수, 육추사 6만수 규모의 최신 양계시설을 준공하게 되면서 이곳으로 G.P처리장을 이동시켜 Inline System을 구비, 8시간/1일에 12만개의 계란을 처리할 수 있는 규모로 발돋움했다.

계사 및 G.P처리장은 육추사 200평 규모 2동, 성계사 375평 규모 2동, 작업장 및 사무실 160평인데 국내 1호로 도입된 초타임시스템(무창고상식 자동화계사)을 설치하게 되면서 사료급이에서 부터 급수, 환기, 집란, 계분처리에 이르기까지 전 과정이 자동으로 제어되고 있으며 환기에 최대한 초점을 맞추고 각 케이지위에

입기구를 설치, 외부공기가 케이지를 통해 하단으로 빠져나가도록 설계되어 있다. 또, 내부 온도에 따라 48인치, 24인치 휠이 변속가동되어 일정수준 이상으로 계사 내부 온도를 유지해 주고 있다.



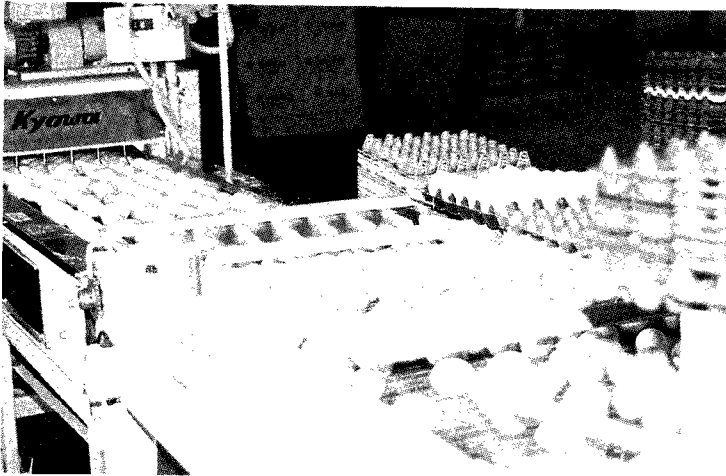
(그림1) Inline System 계란처리 과정(위생란)

특히, 생산성 향상을 위한 육추관리에 큰힘을 기울이고 있는데 육추과정시 백신은 물론 체중분리에 의한 계군의 균일도에 초점을 맞추고 있다.

또한 육추계군을 개방계

사 농가에 보급하여 자체농장에서 사육하는 계군과의 차이까지도 분석하고 있는데 이런 자료를 기초로 우리나라 실정에 맞는 사양관리 지침에 대한 연구에까지 힘을 기울이고 있다.

1월 15일 현재 성계사 A 계군은 59주령, B계군은 28주령에 달했는데 B계군의 경우 '92년 7월3일 25,527수



▲ 계란집합정열기에서 세란부로 이동

를 입주시켜 20주초 성계편 입일인 '92년 11월 13일에는 24,860수를 기록 생존율이 97.4%를 기록했으며 계군의 균일도(23주령시 체크)는 82.9%로 나타났다.

참고로 28주 현재 계군의 성적을 보면 표1과 같은데 한사장은 계군의 성적이 양호한 원인을 일본 JRC와 기술제휴한 특수사료를 급여하고 있는데도 원인이 있지만 체중균일도에 초점을 맞춘 사양관리, 철저한 백신 프로그램 적용, 계분처리에 따른 환기시설에 중점을 둔 무창고상식 자동화계사에 있는 것으로 평가하고 있다.

계사에서 G.P처리장까지의 경로를 보면 그림1과 같은데 성계사 A, B에서 집란

된 계란은 Rod conveyer를 통해 G.P처리장까지 손쉽게 이송, 8인의 작업자들이 「크린에그」 제품을 생산하고 있다.

이는 매일 오후에 서울

유통본부로 배송되고 있으며 소비자들의 식탁에까지 늦어도 48시간내 공급할 수 있는 체계를 구축해가고 있다.

계립축산은 현재 1일 7~8만개를 처리, 유통하고 있는데 5만개는 자체물량으로 나머지 2~3만개는 외부구입품으로 처리하는데, 자체 생산하는 것은 위생란으로 외부구입품은 위생처리하여 판란으로 처리한다.

이렇게 유통된 계란은 뉴코아 백화점, 한양유통, 진로유통, LG유통, 편의점, 호텔 등 대량소비처에 공급되며 파란의 경우 냉장고(2

표1. B계군의 성적

구 분	생존율 (%)	산란율 (%)	특란율 (%)	난중 (g)	일산란 량(g)	사료 효율
22주 (92.11/27~12/3)	99.8	78.8	-	50.0	39.4	2.82
23주 (12/4~12/10)	99.6	87.9	5.7	53.1	46.7	2.49
24주 (12/11~12/17)	99.4	91.4	12.4	55.0	50.2	2.34
25주 (12/18~12/24)	99.3	91.8	33.8	57.7	53.0	2.21
26주 (12/25~12/31)	99.2	91.7	33.2	57.8	53.0	1.98
27주 (93.1/1~1/7)	99.1	92	42.7	58.6	54.1	2.16
28주 (93.1/8~14)	99.0	92.2	44.2	58.9	54.3	2.14

대)에 보관하여 중량별로 삼립식품 등 난가공 공장에 납품하고 있다.

파란의 경우 외부농장에서 구입되는 것은 파란율이 7~8%이지만, 자체 생산된 계란은 1%내로 나타나고 있다.

등급별로 분리된 계란은 10개들이 포장에 60g, 64g, 67g, 70g짜리 등 중량별로 판매되어 지는데 「크린에그」의 특징이라면 비린내가 안나고 난각이 두꺼우며 난황의 색깔(York Colour)이 일반계란보다 3~4° 정도 진함을 보여주고 있다.

한사장은 이와같이 농장 시설 개선을 통한 계란 생산비 절감 노력과 생산자로서 직접 유통에 참여하여 신선하고 위생적인 계란을 소비자에게 공급하는 일만이 양계산업의 안정과 수입 개방에 대한 대응자세를 갖출 수 있게 된다고 단언하면서 “자동화는 저절로 이루어질 수 없습니다. 사전준비와 몇년을 통한 시행착오가 필요하죠. 어려운점이 있다면 사양관리에 대한 자료 부족인데 저희도 암중모색을 하며 우리나라 설정에



▲ 중량선별부에서 10개용 캡슐에 중량별로 투입



▲ 상차대에서 운반차로 옮겨 서울유통본부로 배송됨.

맞는 사양관리를 찾기위해 노력하고 있습니다.”라는 말을 전해준다.

또 계사설계시 어려웠던 점은 기설개발에 투여해야 할 노력의 상당부분이 인허가 문제에 허비했다고 지적하고 간소한 인허가 절차가 정립돼야 함을 강조했다.

특히, 계열화가 발전하려

면 대군업자들간의 긴밀한 협조와 정보교환이 이루어질 수 있는 기틀이 마련되어야 하며 양계인들을 업종에 구분없이 단합을 통하여 험난한 상황을 극복해야 할 것임을 강조하는 한사장은 양계산업에 필수적인 노력을 통하여 땀의 댓가를 얻겠다는 각오를 하고 있다.

양계