

# 저온창고의 건립이 필요하다!



△보통 10~20평 남짓한 계란보관 창고를 비치한게 현실정

□ 취재/김동진 기자

**현** 재 우리나라 채란농가에서 보유하고 있는 계란창고는 임시변통으로 만들어 놓은 저장창고에 지나지 않는다. 채란농가의 대부분이 사육규모를 늘리는데 급급한 나머지 계란창고에는 소홀한 면을 보여왔다.

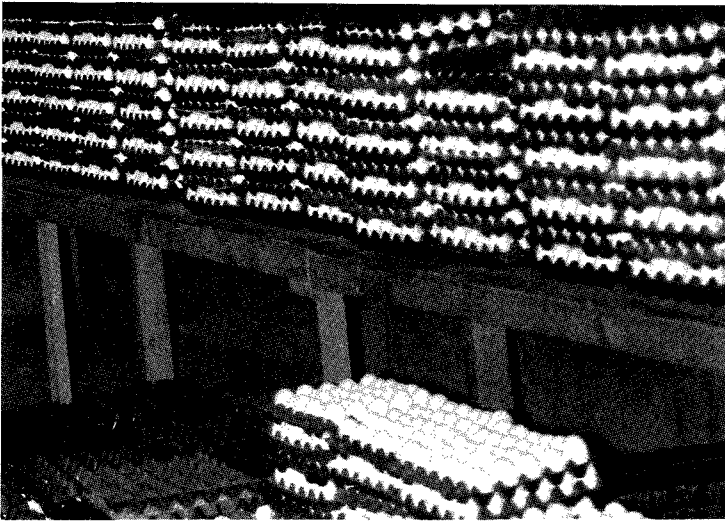
2~3만수 규모에 10평 남

짓한 곳에서 선별작업까지 하며 계란을 저장하는 농가가 있는가 하면 비교적 넓다해도 30평 이상을 확보한 농가가 드문 실정이다.

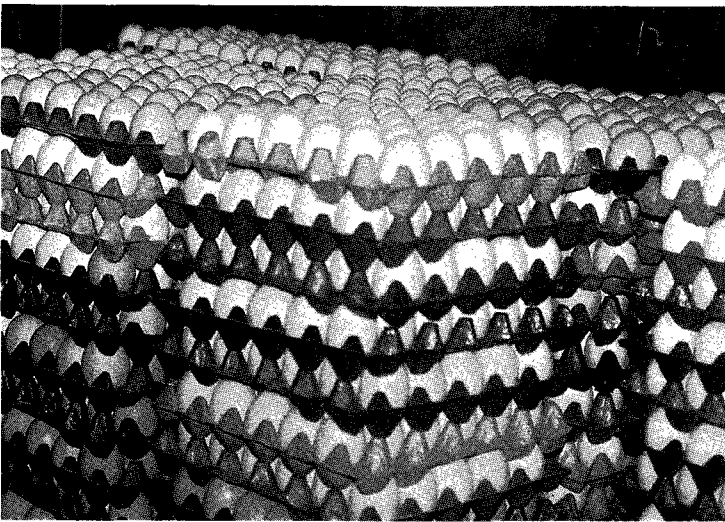
상인들이나 집하장에서 제때에 계란을 처리해 주면 문제가 안되지만 현재 유통구조상 상인과 생산자들의

이전이 계속 대립되고 있어 체화가 지속될 경우 보관상의 문제가 지적되지 않을 수 없다.

이때를 대비해 임시적으로 비닐하우스 속에 계란을 저장해 두는 농가가 있는가 하면 심지어는 자동화 시설을 갖춘 농가에서도 계란을



△ 3~4단으로 쌓아올린 계란의 모습, 체하시 이송에 문제 발생



△ 왕란의 경우 백화점 등으로 출하하기 때문에 큰 무리는 없다.

외부에 쌓아놓은 상태에서 출하하기도 한다.

닭에서 바로 산란되었을 때의 계란의 온도는 평균 41°C인데 이를 예비저장은 온도인 13°C로 가급적 빨리

내리는 것이 신선한 계란을 오래 유지할 수 있는 비결이기도 하다.

요즘처럼 겨울철은 동파를 방지하기 위해 보온에 신경을 써야지만 여름철의

경우 저온창고 시설이 없이는 계란의 신선도를 유지하는데 큰 무리가 따른다.

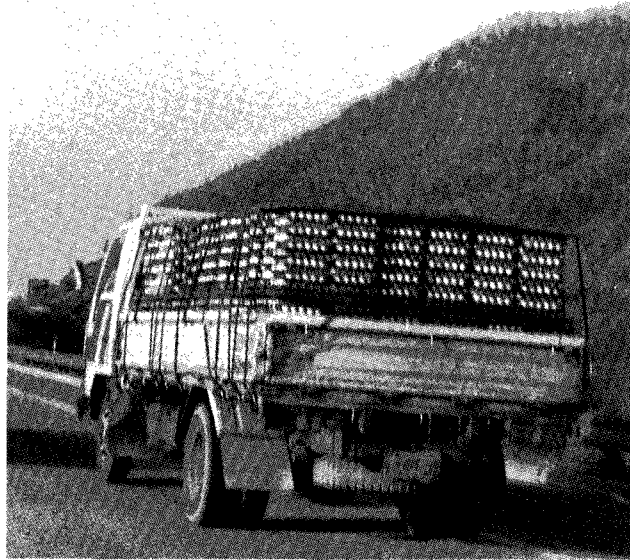
현재 일반농가에서 계란 저장의 가장 큰 문제점으로 지적되는 것은 장소부족, 일손부족, 출하시기 불균형 등인데 계란의 운반, 저장, 차량적재 등의 주 업무가 남자들에 의해 이루어져야 하기 때문에 일손이 부족한 요즘 큰 문제로 부각되고 있으며 또 장소활용을 위해 2~3층으로 쌓아올리다 보면 계란 출하시 출입문과 멀리 떨어진 구석쪽의 계란은 장시간 체화될 수 있어 품질면에서 신선도가 떨어진다.

보통 농장에서의 계란 체류시간은 평균 3~4일이지만 난가하락에 의한 불경기가 지속될 경우는 더욱 심하여 20여일까지도 좁은 공간에 계속 보관하는데, 품질저하는 물론 경제적으로도 큰 피해를 입게된다. 계란을 상인들에게 직접 판매하는 한 양계인은 100평 정도의 부지에 저온창고를 설치할 경우 약 1억3천여만원의 투자비가 드는데 2~3만수규모의 3~4 농가에서 공동투

자한다면 불황때를 대비해 20~30일을 보관할 수 있어 큰 효과를 얻을 수 있다고 설명하지만 인허가 문제가 복잡할 뿐아니라 농가에서의 협동이 잘 이루어지지 않는 것을 큰 폐단으로 지적하고 있다.

계란을 얼리지 않는 범위에 저온으로 냉장시킬 수 있는 시설에 보관하면 효소 또는 미생물에 의한 변질을 막을 뿐아니라 수분의 증발을 억제시킬 수 있다. 즉, 난백은  $-0.45^{\circ}\text{C}$ 에서, 난황은  $-0.59^{\circ}\text{C}$ 에서 동결이 되는데 난각에 싸여 있으므로 계란의 동결온도는  $-1.5\sim -2.0^{\circ}\text{C}$  정도 된다.

따라서 겨울철의 경우  $-1.0^{\circ}\text{C}$  이하로 내려가지 못하게 난로를 비치하고 보온을 철저히 하는 것도 중요하리라 본다. 만약 저온창고를 이용할 경우  $0\sim -1.0^{\circ}\text{C}$  온도에서 75~85%의 습도가 되게 보관한다면 1년까지도 보관이 가능하다는 보고가 있지만 장시간 보관할 경우 이 방법은 수분증발과 내용물의 변질을 막을 수가 없으며, 신선란으로서의 향취를 유지하기 곤란한 점이



△상인들에 의한 계란 이송은 체화가 됐을시 창고의 부족으로 큰 문제점을 남긴다.

있다.

축협주도의 집하장으로 출하를 하고 있는 한 농가에서는 선별장소가 굳이 필요 없어 보관창고로만 이용하는데 상인들과의 직접거래보다는 체화시간이 적지만 집하장에서도 판매의 한계가 있어 체화될 때는 창고가 비좁다는 생각이 많이 든다는 지적을 하고 있다.

4% 정도의 파란들은 음식점이나 난가공용으로 사용되는데 플라스틱 난좌의 경우 매번 사용이 가능한 장점이 있으나 오물이 묻거나 파란이 묻었을 경우 농

가에서 일일이 씻어 사용해야 하는 번거로움이 있다. 예전에 주로 사용하던 종이 난좌는 경제성이 없는 관계로 종계장에서나 사용되고 있는 실정에 있다.

난가의 2, 3중시세는 없어졌다고는 하지만 유통구조가 개선되지 않을 경우 저장창고의 모색이 무엇보다 중요하며 그렇지 않을 경우 계란 보관상의 어려움은 계속될 것으로 보여진다. **양계**

