소비패턴 바꿀 수 있는 고부가치의 제품개발이 난가공 산업의 열쇠

□ 취재/김동진 기자

△ 1일 25~27만개의 액란을 처리하는 서울경기양계축협 난가공 공장 전경

국내 계란 생산량은 매년 증가 추세에 있으나 이에 비해 난가공 산업은 제자리 걸음을 면치 못하고 있어 큰 대조를 보이고 있다.

또한 국내 식생활 패턴상 대부분의 계란소비가 식란위주로 이루어지고 있어 소비의 한계를 벗어나지 못하고 있는 실정이며 난가공 제품의 한정된 개발과 이에따른 홍보부족 등으로 소비의 확대가 잘 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

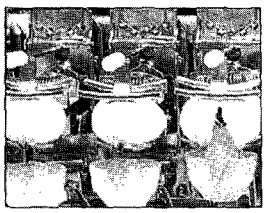
따라서 본고는 국내의 난가공산업을 주도하고 있는 서울경기양계축협 난가공공장(공장장 변종석)을 방문하여 난가공산업의 현황과 문제점을 점검하고 앞으로의 발전방안을 들어보았다.

1. 국내 난가공 산업 현황

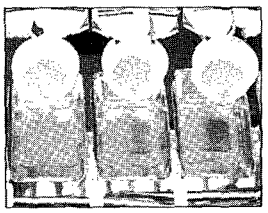
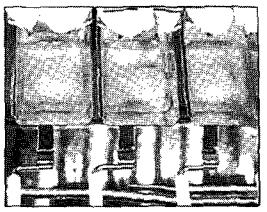
현재 국내에 가동중인 난가공 공장은 서울경기양계축협 난가공공장을 비롯해 7-8곳에 이르고 있으며 이들 공장에서 처리되는 물량은 계란 전체소비량중 10% 내외로 추산되고 있는데 대부분의 물량이 단순가공품인 액란형태(전란액, 난황액, 난백액 등)로 제빵, 제과업체로 부터 주문을 받아 납품하고 있는 실정이다.

이는 미국의 22%, 스위스 30%, 이태리의 35%, 일본의 40%의 가공산업이 차지하고 있는 것과 비교하면 턱없이 부족한 물량이다.

과거 일부업체에서 연두부, 계란구이 등이 출시되기도 하



△ 할란관정

△ 난황 · 난백 분리과정

였으나 소비의 한계성을 극복하지 못하고 사라진 경험이 있으며 그 후 부가가치가 높은 2차 가공제품으로 난유를 추출, 캡슐화하여 건강보조식품의 원료나 비누와 화장품의 원료로 사용되는 정도였고 지난 '95년에는 C식품회사에서 온천란, 삶은란, 장조림 등이 국내 처음으로 선보이며 시판에 들어가 힘겨운 시장공략에 나서고 있는 중이나 과다한 시설 투자, 홍보부족, 소비자 인식 부족 등으로 큰 성과를 거두지 못하고 있는 실정이다.

변종석 공장장은 이런현상에 대해 "국내 소비자들은 원형 그대로를 좋아하는 경향이 있어 변형된 제품의 경우 특별한 매리트가 없을 경우 의심의 표적이 되어 사장되는 사례가 많기 때문에 소비자들의 소비패턴을 바꿀 수 있는 제품을 신중히 연구해 나가는 것이 무엇보다 중요하며 일단 제품이 출시되면 꾸준한 홍보가 필요하다."는 입장을 밝혔다.

2. 서울경기양계축협 난가공공장

경기도 평택군 진위면에 위치한 서울경기양계축협 난가공공장은 '83년에 설립된 이후 '92년 10월 서울경기양계축협에서 인수를 하기 전까지 3차례 주인이 바뀌면서 난가공산업의 어려움을 대변해 주었다. 그러나 적자경영이 지난해까지도 계속 이어져 왔으나

위생적이고 신선한 제품으로 소비처를 확대하는가 하면 내부적으로 직원을 축소하여 전문인으로 육성하는 등 다방면의 노력으로 금년부터는 어려움을 넘어설 것으로 내다보았다.

총부지 3,680평에 자리잡은 난가공공장은 1일 60만개의 할란능력이 있음에도 현재는 1일 25-27만개 정도를 할란하고 있어 43%의 가동율을 보여주고 있다. 이와같은 가동율은 현재 국내 난가공업체들의 공통적인 현상으로 대부분의 난가공 공장들이 적자에 허덕이고 있음을 보여주고 있다.

위생을 무엇보다 강조하고 있는 양계축협 난가공공장은 366명의 조합원들로 부터 집하장을 통해 원란을 공급받고 있으며 모두 위생, 선별처리된 계란을 받고 있다. 액란공정과정은 살균포장에서 부터 냉동관리까지 전 과정이 신속하게 자동처리되므로 위생적인 품질관리는 물론 신선도를 그대로 유지시킬 수 있다.

할란 후 살균과정을 거친 액란은 전문 수의사에 의해 적합판정이 내려지는데 만약 부적합한 판정을 받게될 경우 재소독에 들어가거나 폐기처분 된다.

할란과정에서 발생되는 난각 및 슬러지의 경우 과거에는 일반쓰레기로 처리되어 오

△ 변종석 상무(서울경기양계축협난가공 공장)

충분한 가능성을 가지고 있으며 그 문제들을 하나 하나 풀어갈 수 있을 때만이 난가공 산업이 발전을 거듭할 수 있을 것이다. 다음은 변종석 공장장이 난가공산업의 문제점을 지적한 내용 중 주요사항만을 나열하였다.

첫째는 원가상승에 따른 경쟁력 약화이다.

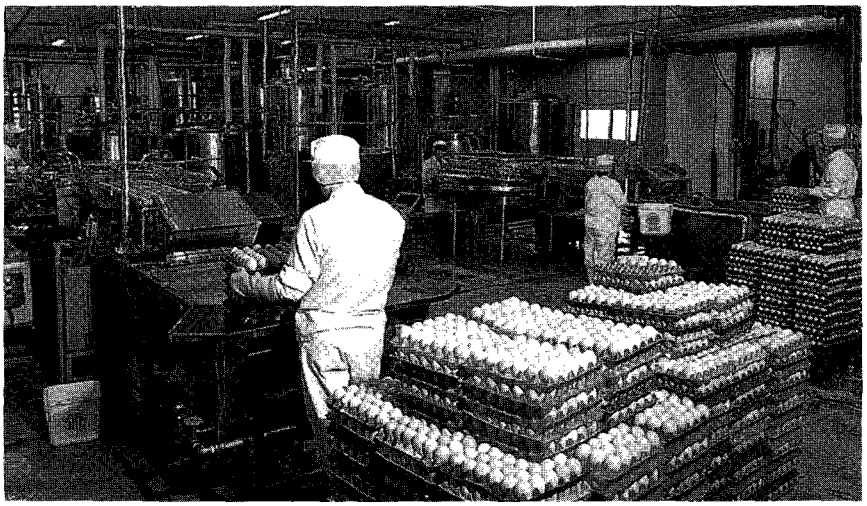
수입개방으로 동결 난황, 난백, 전란분, 난황분, 난백분 등이 수입되고 있는 상황에서 신선도를 앞세운 국내 상품은 외국제품에 비해 크게 뒤지지 않고 있으나 가격면에서 외국산물과 경쟁이 되지 못하므로 이 문제 해결이 가장 시급하다 하겠다.

서울경기양계축협 난가공공장에서 처리되는 분말 가공비는 개당 23.5원이 드는 것으로 조사되었다. 그러나 지난해 수입된 분말의 경우 Kg당 5,000원대 이하로 개당 50원(1Kg의 분말을 만들기 위해서는 100개의 계란이 소비됨) 이하로 수입된 것으로 조사되었는데 지난해 계란 실거래 가격인 63원(특란 기준)에 가공비 23.5원을 포함 시키면 86.5원으로 수입품과 큰 차이를 보이고 있다. 따라서 2차 가공업체에서는 국내에서 생산되는 신선도가 높은 계란을 원하고 있지만 가격면에서 큰 차이를 히려 비용부담이 가중되었으나 현재는 재활용 업체로 들어가고 있으며 앞으로 이 방면에 연구가 더욱 진전될 경우 유기질 비료나 사료(칼슘제제) 등의 원료로 공급할 것으로 보고있다.

3. 난가공산업의 당면문제

국내 난가공 산업은 산적한 문제가 너무 많다. 이웃나라 일본이 40%의 가공란을 소비할 수 있었던 것은 그 나라의 식품 문화에 기인할 수 있겠지만 결코 노력없이 이루어진 것은 아니라고 본다.

우리나라는 아직 10% 밖에 않되지만



△ 액란에서 살균, 포장, 냉동 보관까지 위생적으로 관리되는 액란공정 과정

보임에 따라 상당수의 물량을 외국제품에 의존하고 있는 실정이다. 즉 고급제품의 경우 신선한 제품이 요구되므로 국내 난가공품을 사용하고 있지만 그외 제품은 국산에 외국산을 첨가하는 비율이 높아가고 있는 실정이다.

둘째 국내 업체간의 과당경쟁이라 할 수 있다.

위에서 언급한 바와 같이 국내 난가공 업체들은 적자에 허덕이고 있는 실정이다. 그럼에도 불구하고 원가에도 못미치는 가격에 덤핑을 일삼는 등 이기적인 경영으로 말미암아 '제살깎아먹기식'으로 어려움이 가중되고 있는 실정이다. 그렇치 않아도 미약한 재반여건과 수입난가공품의 국내시장 잠식으로 어려움이 가중되는 이때 공동출자를 통해 개발비를 낮추는데 선의의 경쟁을 모을 때라 생각한다.

셋째 불안정한 계란가격과 유통문제이다.

지난해만 해도 계란가격이 60회정도가 바뀌었다. 이는 한달에 최소한 5차례나 상승과 하락을 반복한 것이다. 그렇다고 연중 고정가격으로 거래처와 계약한다면 가격문제만큼은 큰 문제가 않되겠지만 2차 가공업체에서는 이를 허락하지 않는다. 따라서 난가고시에 따라 연동제로 적용을 시키다 보니 출하가격이 형성되지 않아 애를 먹는 경우가 많고 산란업자들까지 피해를 끼치는 경우도 있다. 이에대해 국내에서도 유럽처럼 수매비축자금을 활용하여 산란업계와 난가공업계를 함께 보호한다는 차원에서 체화기에는 정부에서 전량 수매, 비축하여 원가이하의 낮은 가격으로 난가공업계에 방출하거나 사료용 또는 폐기하는 방법을 적극 모색해야 할 것이라 언급하였다.

넷째, 현실을 직시하지 못하는 정부정책이다.

정부에서는 올해에도 2개업체에 막대한 자금을 지원하며 난가공공장을 늘려가는 정책을 쓰고 있는데 이에대해 변종석 공장장은 현재 가동되고 있는 공장만으로도 충분한 물량을 처리할 수 있는데도 정확한 실정파악을 하지 않은 상태에서 공장만을 늘리려는 정책은 지양해야 할 것이며 오히려 업체간의 경쟁만을 늘려 국제적으로 힘을 잃어가 결국 정부정책에 역행하게 될 것이라 강조하였다. 난가공 산업에서 필요한 사항은 연구개발비와 수매비축 등 유통구조 개선에 쓰여지는 것이 현재로서는 바람직하다고 덧붙였다.

다섯째, 자금난으로 제품개발 여력이 부족하다.

대부분의 가공공장에 해당되는 사항으로 납품결재기간이 기업체에서는 3개월 이상의 어음결제가 이루어 지고 생산자들에게는 15일 이내의 현금결재를 하고 있어 서울경

△ 진동윤진 및 포장과정

기양계축협 난가공공장의 경우 3개월 사이에 약 20억 정도의 자금이 활용되지 못하고 있는 결과를 가져와 인건비와 금리부담을 안고 생활하고 있는 실정이기 때문에 자금부담은 더욱 가중되고 있는 실정이다. 이에따라 제품개발을 통한 소비 창출의 기회가 늦춰질 수 밖에 없음을 설명하였다. 그러나 정부에서 제품개발비를 연구기관이나 가공공장의 전문 인력에 지원을 한다면 이 분야도 어려움이 없을 것으로 내다보았다.

4. 난가공산업의 발전방안

우선 원가를 절감하고 부가가치가 높은 제품을 생산하기 위해서 액란만을 생산하는 가공공장은 반드시 2차가공산업을 함께 하여야만 부가가치가 높은 계란제품의 사업성을 보장 받을 수 있다. 즉 소비패턴을 바꿀 수 있는 첨단가공기술이 뒷받침된 계란의 부가치 상품 개발이 난가공산업의 열쇠인 것이다. 이와 관련하여 변 상무는 건강성분이 많이 들어있는 계란은 의약품, 건강보조식품 등에서 이미 인정을 받고 있으며 이것이 널리 홍보될 경우 난가공 산업은 살아날 수 있을 것이라는 희망을 주고 있다. 이는 이미 국내에서 양산단계에 까지 도달해 있으며 서울경기양계축협 난가공공장에서 원료를 제공하여 일부업체에서는 올 하반기 부터 본격적인 출시가 이루어 질 것으로 보았다.

또한 현재 소비처가 가장 시급한 문제인데 우선 군대 부식에 들어가는 계란 찜이라든지 삶은 조미 계란 등이 공급될 수 만 있다면 상당히 큰 시장을 확보할 수 있을 것으로 보고 있으며 이를 확대하여 단체급식(학교, 병원 등)도 힘을 기울여야 할 것으로 보고 있다. 원가절감도 간과해서는 안될 사항이다. 원란자체가 아직까지 수입이 안되고 있다는 것은 다행스런 일이다. 이는 단적으로 신선도 유지가 큰 관건이다. 외국제품을 억제하기 위한 또 하나의 방책으로 변종석 공장장은 정부에서 액란의 경우 가공제품에 원산지를 표시를 할 수 있게하여 수입품을 최대한 막을 수 있게끔 조치를 취하는 방법을 제시하였다. 이는 원형자체가 들어올 때는 원산지 표시가 되고 첨가물로 들어올 때는 표시가 안된다는 것은 수입품을 들여오는 꼴이 되어 국내 채란업을 위태롭게 만드는 길이라 설명한다.

이를 바탕으로 원가절감이 이루어져야 하는데 이를 위해 우선적으로 유통구조개선이 시급한 문제로 대두된다. 따라서 최근 공판장 문제가 대두되기 시작하였고 계속적으로 추진중인데 이것이 실현될 경우 신선란은 공판장에서 소비되고 그외 잉여물량은 저장, 또는 가공용, 공업용으로 활용되도록하는 것이 바람직하다는 의견을 주었다.

5. 맺음말

금년에도 2억2천만개에 해당되는 13,444.2톤이 30%관세로 수입이 되고 초과물량에 대해서는 44.9%로 수입되며 오는 2004년에는 약 2만톤이 관세 41.6%의 조건으로 수입됨을 끝으로 완전 수입이 자유화되어 향후 국내 채란양계업에 큰 타격이 예상된다. 이에 국내 가공업은 위생에 신경을 쓰면서 생산비 절감과 제품개발에 우선적으로 힘을 기울여야 하며 제반 당면문제를 하나하나 해결해나가면서 경쟁력을 확보해 나가야 하겠다. 양계