

난가공 산업을 정책적으로 지원해야 채란업이 산다

◇ 취재/ 김종준 기자

국내의 계란생산량은 과거에 비하여 많아졌지만 소비형태는 아직까지 식량 위주로 소비되고 있다. 계란소비 형태의 변화가 없다면 국내 계란생산량이 증가하면 할수록 계란 값의 하락과 채란 농가의 어려움만 가중되고 있는 상황이다. 3월에 들어서면서 계란 소비가 늘어나고 산란계의 질병으로 산란율이 감소하여 일시적으로 계란 공급보다 수요가 많아 계란 가격이 강세를 나타내고 있지만 언제 다시 하락세로 반전될지는 예상하기 어려운 실정이다. 채란업계의 안정적인 업을 위해서는 계란 생산량이 늘어난 만큼 계란소비 형태도 다양화되도록 소비자의 기호에 맞는 가공란의 개발이 절대적으로 필요한 실정이다.

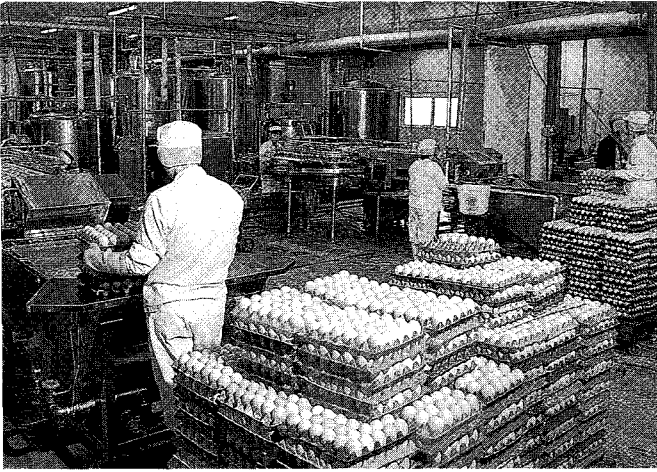
본고는 채란업을 안정적으로 이끌기 위해서 계란 가공산업 발전이 모색되어야 한다는 취지에서 국내 계란 가공업체의 현황을 파악하였다.

1. 가공란 생산업체 현황

2000년 6월까지 농림부에 등록된 국내의 알가공업체는 54개로 이 업체중 가열성형제품 업체 27개, 전란액 생산업체 18개, 피단, 난황분 생산업체 각각 2개, 난황유, 난황·난분, 훈제란, 알, 계란찜 생산업체는 각각 1개이고 2개 업체가 휴업중이다. 지역별로 가공업체 분포는 경기도가 31개, 서울 3개, 충남 5개, 경북 5개가 등으로 경기도에 57%가 분포되어 있다.

난가공업체 54개를 대상으로 실태 조사를 해 본 결과 1999년과 2000년 사이에 26개 업체가 가공란 사업을 시작할 정도로 활발했지만 2000년 하반기부터 가공 생산을 포기한 업체가 늘어나게 되었다. 등록된 업체중 11개 업체와 연락이 불가능하고, (주)솔트는 부도상태로 12개 업체가 가공란 생산을 중단하고 있는 것으로 추정되었다.

가공란 중 구은계란종류는 구은란, 맥반석 구이란, 참나무황금알, 참숫계란, 삶은소금맛



계란, 훈제란, 죽염란으로 여진종합물산, 대두그린, 경북유통, 행성, 동서동남 등에서 일일 평균 3천~5만개가 생산된다.

할란을 하여 난백과 난황을 분리하거나 전란을 취급하는 난가공공장은 서울경기양계축협, 대한난가공, 오경농장, 한일난가공, 삼애난가공(김천), 가농, 경기농장, 한국축산식품, 풍림산업이고 이들업체의 1일 평균 계란 사용량은 10만~50만개이다. 기타 계란점은 범아식품, 선양에서 생산하고, 조림란은 여진종합

물산, 대두그린에서 생산하고 있다.

풍림산업의 경우 난껍질을 사료나 비료로 사용할 수 있도록 가공하고 있고, 두산바이오텍은 난황분을 이용하여 의약품 원료나 화장품 원료를 추출하고 있다.

구은란이나 조림란 등을 생산하는 대부분의 업체들이 2~3억원의 소자본으로 운영되고 경영에 어려움이 있지만 서울경기양계축협, 대한난가공, 오경농장, 삼애난가공, 가농, 여진종합물

산, 풍림산업, 두산바이오텍은 가공란 산업의 선두 기업으로 자리잡고 있으며, 특히 여진물산은 2000년 7월에 벤처기업으로 등록된 업체로 동업계에서 경쟁력을 갖추고 있다고 자부하고 있다.

국내 난가공업체에서 생산하는 상품의 연평균 생산비는 전란액은 1,123원/kg, 난황액은 2,471원/kg, 난백액은 685원/kg, 전란분은 4,021원/kg이다.

난황분이나 난백분의 국내 생산은 대부분 할란업체의 생산시설 미비나 생산비 인상 요인 때문에 푸른솔이나 에스엔디와 같은 업체에게 임가공을 주고 있는데 생산비는 전란분의 2~3배이다.

표1. 계란가공업체 등록현황

(2000년 6월기준)

분류	가열성형	전란액	난황분	난황유	난황, 난분	훈제알	알	피단	계란찜	합계
업체수	서울	2	1							3
	부산	1								1
	대구	1	1							2
	광주	1								1
	대전					1	1			2
	경기	18	9		1	1		1	1	31
	충북	1								1
	충남		3	1				1		5
	경북	1	4							5
	전북	2		1						3
합계	27	18	2	1	1	1	1	2	1	54

2. 가공란유통

가열성형제품인 구은란종류와 박피계란, 조림란 등에 사용되는 대란과 중란은 계란도매상인에게 구입하고 있고, 농장에서 직

표2. 계란가공업체의 생산품목현황 (2001년 3월 10일기준)

가업성형업체	생 산 품 목	액란가공업체	생 산 품 목
경 북 유 통	구은란	가 능	전란액, 난황액, 난백액
근 산 식 품	송화단	개 나 리 축 산	전란액
대 두 그 린	훈제란, 백반석구이란, 죽엽란, 박피계란, 조림란	고센영농조합	난황유
		경 기 농 장	액란
동 서 동 남	참숫계란, 맥반석구이란	두산바이오텍	난황분을 가공한 제품
범 아 식 품	계란찜	대 한 난 가 공	전란액, 난황액, 난백액
비 엔 제 이	구은계란	삼애난가공(김천)	전란액
선 양	계란찜	삼 화 축 산	전란액
씨 푸 드	계란말이	서울경기양계축협	전란액, 난황액, 난백액, 전란분
여진종합물산	참나무황금알, 훈제조림란	오 경 농 장	전란액, 난황액, 난백액
에그코리아	맥반석구이란	에 스 엔 디	난황분
우 진	계란말이	푸 른 술	난백분, 난황분
용 재 유 통	맥반석구이란	풍 림 산 업	난황, 난백, 뉴칼, 계란구이, 스크램블, 김밥용
청 운 식 품	장조림		
하 나 상 사	구은계란	한국축산식품	전란, 난백
행 성	삶은소금맛계란	한 일 난 가 공	전란액

기계 제작에 드는 비용이 약 1천5백만원 이상 투입되고 상품 개발에 투입되는 비용 등 고정 비용과 계란 가격 변동으로 인한 가공란 생산비 증가를 감안하면 개당 170~200원 판매가격은 최소의 마진이 적용된 상태라 업체들은 밝히고 있다.

전란, 난백, 난황을 생산하는 업체들은 계란 구입시에 농장이나 축협을 통하여 구입하고 농장에서 계란 구입시는 현금 결제제를 원칙으로 하고, 생산품 판매시 납품업체는 어음으로 결제한다.

생산품은 직판하거나 대리점

점 구입하는 경우는 현금을 지불하거나 오래 거래를 할 경우에만 외상구매가 가능한 것으로 보였다. 판매시에는 대부분 도매상인을 통하여 있는 것으로 조사되었다.

소비처는 슈퍼, 찜질방, 온천, 고속도로휴게실, 군납, 사우나, 편의점, 학교급식의 비중이 높았는데 찜질방, 사우나, 온천은 겨울철에는 매출이 증가하고 여름철에는 감소한다. 반면에 슈퍼, 고속도로 휴게실, 학교급식은 봄철부터 가을철까지 판매량이 많다. 군납은 연중 판매가 일정하여 군납하는 업체의 경영이 안정성이 뛰어나다는 것이 장점이다(매월 15일 간격으로 현금결제).

구은란의 경우 도매상인에게 판매할 때에는 개당 170~200원에 판매되고 소비자에서는 3개에 1,000원을 받고 있다. 그러나 단순 구은란이 아닌 훈제란이나 참숫훈제란 등은

을 통하여 제과, 제빵, 계란찜, 계란말이, 마요네즈, 오므렛을 만드는 업체로 납품하고 있다.

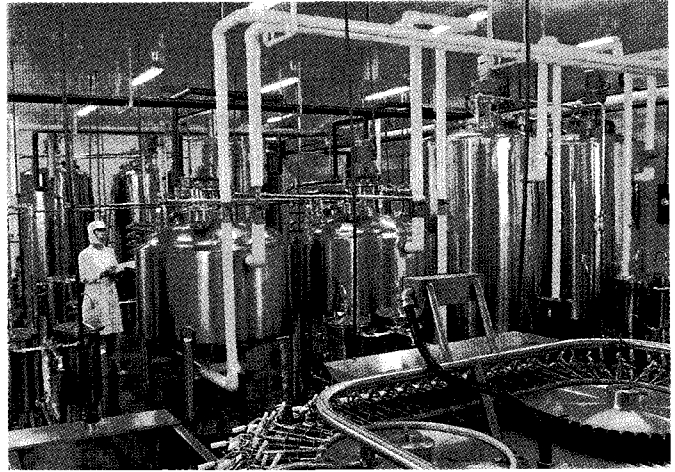
가공 상품의 판매가는 전란액이 1,394원/kg, 난황액은 3,100원/kg, 난백액은 740원/kg, 전란분은 5,545원/kg, 난백분은 14,000원/kg으로 외국산 난백분 8,000~12,000원/kg에 비하여 국내산 난백분은 가격 경쟁력이 떨어졌다.

계란 가공란 소비는 계절적인 수요가 명확하여 비수기 때와 계란가격이 쌀 때에 생산하여 비축하였다가 성수기때에 판매하고 있다.

3. 가공란 상품

계란을 할란하면 전란, 난백, 난황으로 나누어지는데, 전란은 농축가당전란과 가염농축

전란, 농축전란, 냉동전란으로 가공된다. 농축가당전란은 케익을 만드는데, 가염농축전란은 샐러드용소스에 사용되고, 농축전란은 오므렛에 쓰여진다. 냉동된 전란은 제빵과 제과, 요리에 재료로 활용되고, 전란분은 비스킷이나 요리재료로 사용한다.



난황을 가공하여 가당난황과 가염난황, 난황분, 가당난황분, 가당냉동난황을 만드는데 가당난황은 제과, 아이스크림을 만드는데 사용하고, 가염난황은 마요네즈, 난황분은 레시틴추출, 가당난황분은 제빵, 가당냉동난황은 커스타드 등을 만드는데 사용된다.

분은 무스, 냉동난백은 마카롱을 만드는 각각 쓰여진다.

난백중 가염·가당농축난백은 샐러드, 난백

4. 가공란산업 발전방향

표3. 가공란을 사용한 계란식품 현황

분 류	식 품
농축가당전란	스폰지 케익, 과일 케익, 제과, 커스타드, 브리오슈(계란 버터 롤)
가염농축전란	델리카테슨(샐러드용 쏘스 종류)
농 축 전 란	오므렛
냉 동 전 란	제빵, 제과, 오므렛, 소시지, 햄
전 란 분	비스킷, 지단(킵라면 등), 스프용
가 당 난 황	제과, 아이스크림, 커스타드
가 염 난 황	마요네즈, 델리카테슨, 샐러드
난 황 분	위플, 비스킷, 델리카테슨, 레시틴(저순도 난황유, 유화안전제, 영유아식, 치매개선제, 정맥주사용, 화장품 원료, 피부질환치료제, 과일숙성조절제, 제약합성원료)
가 당 난 황 분	아이스크림, 제빵
가 염 난 황 분	쏘스, 마요네즈, 요리재료
가당냉동난황	제빵, 아이스크림, 커스타드
가염,가당농축난백	델리카테슨,샐러드
난 백 분	수플레(흰자를 거품내서 구운 것), 무스(거품이는 크림), 누가(호두가든 빵),스푸(설탕과 흰자로 만든 과자)
냉 동 난 백	제빵,마카롱(흰자,아몬드,설탕과자)
설탕,소금,미액란	글레이징(제빵, 빵 등 위에 덮는 쏘스)

국내 난가공 산업이 발전하기 위해서는 높은 생산비를 절감해야 한다. 가공란 생산비가 높은 원인은 구입 단계에 있어 국내 계란가격의 등락폭이 심하다는 원인과 저하된 계란 품질로 구입 당시 파란율과 계란 세척후나 가공시 파란율 및 오염란율이 높는데 있다.

생산 단계에 있어 할란율이 계절별로 25~85%로 차이가 심하고 생산 기계 품질이 가공품의 질을 결정하는데 있다. 국내산 난백분이나 난황분은 아직까지 외국에 비하여 품질이 떨어진다는 의견이 많았다. 분말의 경우 빛깔이 천연색이고, 입자크

기가 적을수록 품질이 좋다.

가공품 판매단계에서 구은란 등을 생산하는 업체는 대리점이나 도매상인에게 현금결제 방식이 일반적이지만 액란을 생산하는 업체들은 계란 구입 농장에는 늦어도 15일 이내에 현금결제하는데 반해 납품업체에서 30~45일 어음을 받고 있고, 생산품 판매시 협력업체 구매방식이 복수형태로 이루어져 입찰시 동업체간의 경쟁으로 지나치게 낮은 가격에 낙찰되는 경우가 많아 생산 가공비도 연지 못하는 업계 출혈 경쟁이 이루어지는 등 경영상의 어려움이 있다.

또한 난가공품을 많이 사용하는 제과·제빵, 베이커리 업체들은 국내 상품보다 품질이 우수한 수입산을 선호하고 있다.

관련 업계에서는 앞서 지적한바와 같이 국

내 가공란 산업은 구조적인 문제로(생산비 상승) 인하여 외국 가공란산업에 비하여 경쟁력이 떨어지고 있다고하지만 국내 채란업 발전을 위해선 우선 먼저 채란업자는 계란가격 안정과 가공품 생산에 적합하도록 계란 품질을 개선하고, 난가공업체들은 신상품개발과 상품의 질을 높여야 되며, 더불어 정부는 가공산업의 경영을 안정화 시킬 수 있도록 정책자금 지원을 요구하고 있다.

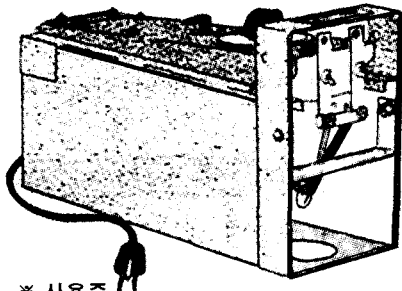
지금까지 정부에서 계란 생산시설에 정책자금을 지원하여 계란 생산량은 증가하였지만 계란 소비는 한계를 드러내고 있다. 이를 타결할 방법은 가공란 소비를 선진국인 미국이나 일본과 같이 전체 계란 소비의 40% 이상 되도록 난가공산업을 육성해야 가능 할 것으로 본다. **양계**

보령산업은

최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

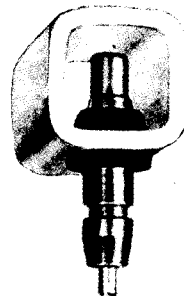
◎고품질 ◎저렴한 가격 ◎국산품 입니다.

부리절단기(국산품)



※ 사용중
고장난 제품을 수리해 드립니다.

납 풀



수입품에 비해
가격이 저렴하다

보령산업개발

사무실 : 서울시 성동구 성수2가 331-27
전 화 : (02)461-7887 (주·야)