

## 계란 가공산업 현황과 발전방안

# 난가공 산업 지원으로 양계농가 보호하자

강 구 만 골드에그 대표이사



**작**년 말 시작된 조류인플루엔자의 발생여파로 인하여 국내외 양계산업 및 그와 관련된 모든 산업의 어려움은 이루 말할 수가 없었다.

당시 조류인플루엔자의 여파로 현재 계란가격이 지속적인 강세를 보이는 등 신기록 행진을 계속하고 있고, 일부 농가에서 저병원성 가금인플루엔자가 발생되고 있어 향후 계란가격은 예측하기 어려운 실정이다.

이러한 여파로 사육수수 감소 및 생산성 저하로 인한 수급 불균형으로 사육시설이 없는 난가공업체에서는 계란 물량확보에 애로와 원란 매입원가 비중이 점차 증대되는 시점에서 난가공산업의 전반적인 점검이 필요한 시점인 듯하다.

## 1. 기능성 제품 수요 증가하고 있다

국내 계란시장은 크게 두 가지로 구분을 한다면 식란시장(일반시장 소매형태 및 특판 단체급식시장)과 난가공시장(1차·2차 가공시장)으로 구분할 수 있다.

1차 난가공 제품은 거의 액란으로서 마요네즈, 제과, 제빵, 계맛살, 어묵 등에 첨가되어 사용이 되고 있고, 향후 가정에서 안전하고 위생적인 제품이 카톤(carton)포장 형태로 개발이 이루어 질 전망이다.

2차 난가공 제품은 삶은 달걀 메추리, 후라이, 오믈렛, 스크램블, 계란두부, 계란찜, 퓨린, 계란셀러드, 계란술, 장조림 등 다양한 제품이 일



부 생산이 되고 있다.

건강에 대한 소비자의 다양한 욕구로 기능성 제품에 대한 연구기관과의 개발을 연계하는 것도 가공시장을 확대하는 방안이라 생각한다.

국내의 난가공산업은 풍림산업(주), 가농바이오(주), 한국양계농협, 공주남산양계영농조합 등 중소업체를 포함하여 9여개 업체에서 난백액, 난황액, 전란액으로 할란하여 제빵, 제과, 마요네즈 등 가공업체에 공급하고 있는 실정이다.

가공란의 수요는 소득수준과 비례하여 소득이 증가할수록 수요는 높아지는데 2004년 국내 가공란시장은 초기단계로서 한국 약 15%, 일본 60%, 유럽은 30% 이상을 차지할 것으로 예상이 된다.

최근에는 계란을 활용한 완전식품으로서의 가

치를 높이기 위한 의약품개발의 원료로 사용을 하는 등 가공산업을 한 단계 발전을 시킬 경우 활용할 수 있는 용도가 많다고 하겠다.

또한 난가공업체의 과잉생산에 의한 가격 경쟁력 약화로 난가공업체의 경제적인 어려움을 겪고 있어 신제품을 개발하기가 어려운 것 또한 발전을 더디게 하는 요인으로 분석되고 있다.

일부 난가공업체에서 물량수주를 위해 인건비 등 최소한의 생산원가에도 못 미치는 수준에서 생산하여 공급을 하고 있다.

이런 상황에서 난가공업체들은 위생적인 개념 보다는 값싼 계란 위주로 구매하는 경향이 높다고 보여진다.

현재 국내에서 사용하고 있는 난가공용 계란은 신선란을 사용하고 있으며 난가공이 발전한 선진국의 경우는 신선란으로 판매가 어려운 파란 및 난각에 결함이 있거나 소비자에게 판매하기에 어려운 상품가치가 떨어지는 등외품을 위생적으로 가공을 하여 사용을 하고 있는 실정이다. 일본의 경우 양축농가의 소득증대와 부가가치를 높이기 위하여 가공제품의 개발과 사업에 많은 관심과 지원을 아끼지 않고 있다.

국내 계란관련 가공제품이 단체급식 비중이 높아 방학기간에 공급이 중단되는 문제점을 해결하고, 가공 살균한 난가공제품 등을 수출을 통한 부국의 가치를 높이는데 발전과 육성이 필요하다.

## 2. 잘못된 계란의 콜레스테롤 인식 바로 잡아야

난가공업의 발전을 위해 가장 시급한 현안은 홍보활동 강화도 중요하지만 선행되어야 할 부

분이 콜레스테롤에 대한 국민의 올바른 정보 교육이다.

콜레스테롤의 과잉섭취에 따른 동맥경화 등의 경고성 보도로 인체에 치명적으로 건강을 저하시킨다는 언론의 과잉보도에 따라 계란의 소비가 더욱더 위축되었다.

향후 소비자에게 살모넬라균은 70℃ 이상에서 1분 정도 가열을 하면 오염될 염려가 없다는 점과 계란에 함유된 콜레스테롤은 계란 100g당 550mg의 콜레스테롤이 함유되어 있지만 일상 생활에 필요한 것이란 점을 소비자에게 범 정부 차원에서 지속적인 홍보활동을 통하여 계란에 대한 잘 못된 상식을 소비들에게 인지도 고취가 필요하다.

계란소비에 가장 많은 영향을 미치는 학교급식이 단체급식으로 전환된 이후 국내 계란소비가 급격히 감소한 것으로 나타나고 있다.

이러한 변화로 인하여 단체급식소에서 후라이, 계란찜, 삶은 계란, 장조림, 국 등 짧은 시간에 많은 량을 공급하기에는 시간적 요소와 과다한 인력의 소요로 계란 취급시 번거로움 때문에 영양사들의 계란취급 기피로 이어져 정부의 시설지원 사업으로 계란 생산은 증가한 반면 계란의 소비는 매년 급격히 감소를 하고 있는 실정이다.

### **3. 단체급식소에서 사용하기 편리한 제품이 개발되어야…**

계란제품을 많이 사용할 수 있는 단체급식소에서 편리하고 위생적으로 필요한 시간에 원하는 형태의 요리를 간편하게 조리할 수 있도록 해야한다. 이를 위해 난가공업체가 다양한 제품 형태의 가공 제품을 개발하도록 정부지원이 필

요하다. 다양한 난가공제품은 계란제품의 소비를 창출할 뿐만 아니라 국내 산란제시장의 안정화에 기여하게 될 것이다.

계란등급제의 정착과 과잉생산에 따른 물량을 해소하는 것도 난가공업체의 향후 축산(산란계)에서 기여도는 점차 비중이 높아질 것으로 예상이 되며, 나아가 난가공의 수입을 막고 수출의 초석이 될 것이다.



### **4. 경쟁력 있는 메추리알 가공 산업 육성해야**

최근 난가공 분야에서 메추리알에 대한 가공업이 성장하고 있다. 그러나 국내 메추리 농가에 대한 기초자료 조차 없는 실정으로 사육농가가 협의체를 구성하여 열악한 환경 속에서 사육을 하고 있는 실정이다.

또한 질병에 노출되어 있어 위생적인 사육과 방법과 전문적인 교육이 시급히 필요하다.

전국 메추리 사육농가수는 약 150농가로서 사육규모는 평균 4만수, 전국 600만수가 사육되고 있다. 일일 약430만개의 알이 생산되고 있고, 10여개 가공공장에서 1일 사용하는 메추리

알은 메추리알 생산량의 70% 내외인 300만개 정도로 추산된다. 상품화된 제품은 대형유통업체에 일부 공급이 되고 있으며 80%가 단체급식소에 공급이 되고 있다.

향후 난가공산업의 성장과 체계적인 관리가 필요한 시점으로서 난가공을 체계적으로 관리할 단체 신설이 절실히 요구되고 있다.

계란(메추리알) 생산농가는 철저한 방역과 위생관리로 안전축산물 생산이 중요시 된다. 국민 소득의 향상과 소비자의 요구 변화는 계란의 안전성과 고품질의 계란을 요구하고 있다. 소비개념을 충분히 의식하고 철저한 사양관리를 통한 안전한 계란을 생산하는데 주력하여야 할 것이다. 일본에서도 가공제품의 위생 및 안전성 확보를 위해 대책을 수립하고 있다고 한다. 또한

계란 소비의 홍보를 통한 지속적인 계란 소비를 촉진시켜야 할 것이며 계란의 공업용 및 소비촉진을 위한 협회의 구구데이 페스티벌 등 행사를 지속적으로 추진하여 소비가 이루어질 수 있도록 하였으면 한다.

협회와 농림부의 적극적인 지원책이 필요한 실정이다. 급속한 경제발달과 환경변화로 학가족화, 여성의 사회활동의 증대, 단체급식 운영으로 가정에서 먹는 횟수는 감소한 반면 외식사업은 급속히 증대를 하였다. 이러한 변화에 편승하여 가공제품에 대한 소비자의 인식을 고취시키고 기능성 제품에 대한 연구 개발로 가공품을 소비자의 기호에 맞게 건강식품으로 개발해 나간다면 향후 가공산업의 전망은 밝다고 생각한다. ■■■

# 생석회 ♠ 소석회

♣ 산성폐수 및 오수정화

♣ 축사소독 및 악취제거

♣ 충란 및 병원균 살균

♣ 유기질 분해촉진

♣ 산성 토양 개량(pH안정)

영월석회공업사

사무실 : 강원도 영월군 남면 창원리 250번지  
전화 : (033)372-5837, 5618, 팩스 : (033)372-5889  
전화 : (033)372-5296, 6878, 야간 : (033)372-5293