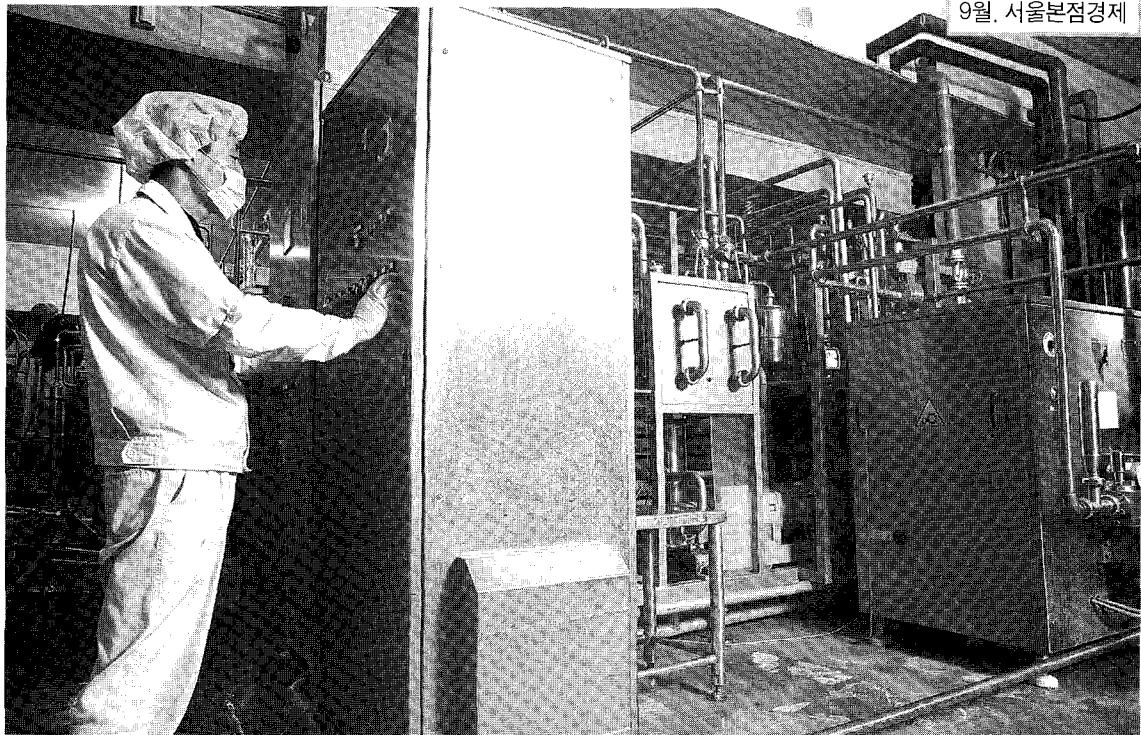


최고의 제품생산으로 국내가공시장 키운다

3월. 남부유통센터
4월. 계란가공공장
5월. 대구유통센터
6월. 영주유통센터
7월. 북부유통센터
8월. 목포유통센터
9월. 서울본점경제



▲ 한국양계농협의 계란 가공공장의 내부전경

한국양계농협 계란가공공장은 경기도 평택시 진위면 가곡리에 대지 3,300평에 1,100평의 공장과
저온 및 상온 창고를 보유하고 있다.

계란가공공장은 93년부터 가동하기 시작하여 2005년 3월 현재까지 12년 이상의 계란 가공분야의
노하우를 가지고 있다.

가공제품은 조합원 농장에서 원료란을 구입하여 세정, 소독, 검란, 살균, 할란 과정을 거쳐 전란작
업, 난백과 난황 분리작업, 난각처리작업을 걸쳐 생산된다.

주요 생산품으로는 전란액, 난황액, 난백액, 가염 전란액, 가염 난황액 액란제품과 전란분, 난황분,
난백분 등 분말제품, 전란동결, 난백동결 제품 등 10가지가 있으며, 1일 생산능력은 8시간 작업 시간

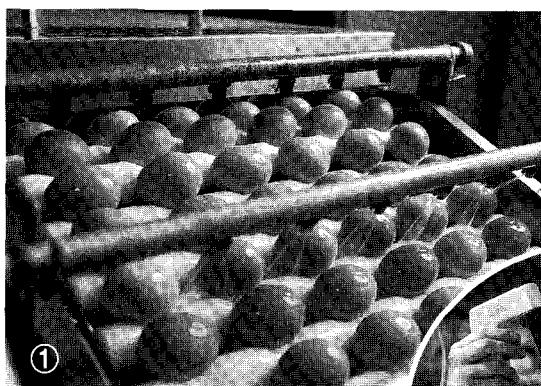


▲ 경기도 평택시 진위면에 위치한 한국양계농협 계란가공공장 전경

을 감안하여 전란액 25톤, 난황액 6.5톤, 난백액 12톤이다.

생산제품은 롯데제과, 해태제과, 대상식품, 크라운 베이커리에 주로 납품을 하고 있으며, 그 외 다수업체와 거래를 하고 있다.

가공 시장의 발달로 양계농협의 계란가공공장도 날로 변화를 모색하고 있으므로 유병래 계란가공 공장장을 만나 공장 운영 현황을 자세하게 들어 보았다.



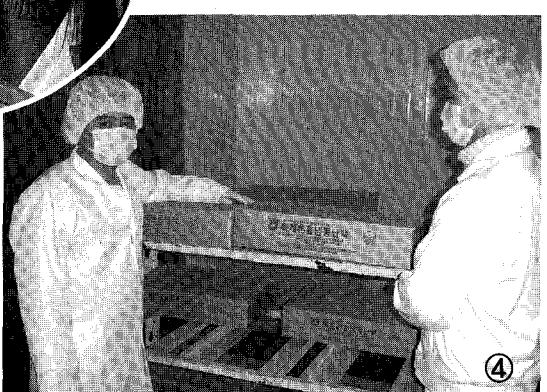
①



②

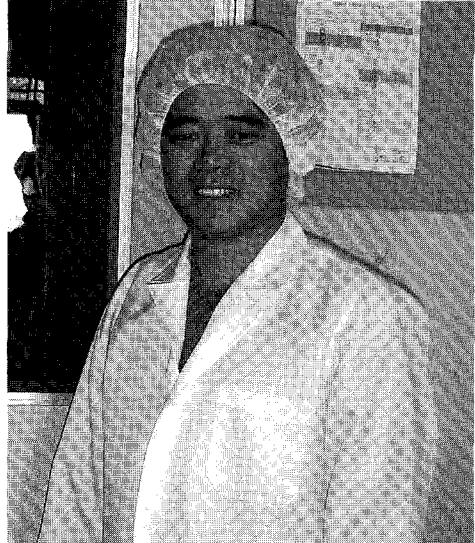


③



④

① 계란세척 ⇒ ② 할란 ⇒ ③ 전란작업 ⇒ ④ 생산품포장이동, (원안은 공정단계별 미생물검사를 하고 있다.)



▲유병래 한국양계농협 계란가공공장장

납품업체가 국내 최고 품질 알아둔다

우리 한국양계농협 계란가공공장은 원료란을 인근 지역 월현농장에서 매일 10만개씩 구매하고 있으며, 나머지 물량(약 20만개이상)은 우리농협 유통센터에서 구입하고 있습니다.

생산제품으로 마요네즈 공정에 들어가는 액란제품의 비중이 가장 높은 상태입니다. 액란제품이 품질 면에서 국내 식품회사의 선호가 높은데 특히 롯데제과에서는 선도 관리가 우수한 한국양계농협의 가공제품에 좋은 점수를 주고 있습니다. 이는 다른 업체에서도 같은 의견입니다.

올해 안에 HACCP 시설 완료한다

제품의 고품질 유지와 더불어 식품회사로서 소비자와 납품업체에 신뢰를 확보하기 위하여 HACCP 인증을 받아야 하므로 올해 안에 HACCP 시설을 완비하기 위한 투자 계획을 가지고 있습니다.

현재로써 모든 납품업체에 이런 사실을 통보하고 있으며, 현재 시설의 미비점을 보완하면 HACCP 인증에도 별 무리가 없다고 생각합니다.

신제품 출시로 흑자경영 지켜낸다

가공제품의 수익을 극대화하기 위해서 우리공장 개발연구팀에서 포장란 출시를 앞두고 있습니다. 포장란은 국내 일부 가공공장에서 식자재 업체에 납품하거나 소비매장에 판매하고 있어 우리 공장이 약간 늦은 감이 있지만 혁신적인 마케팅을 통하여 단체급식에서 선호하는 “계란팩” 준비에 박차를 가하여 늦어도 내년에는 신제품이 출시될 예정에 있습니다.

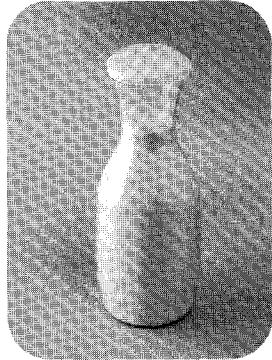
새로 출시될 계란팩 제품 유형은 선진국에서는 오래전부터 슈퍼에서 판매하고 있으며, 국내는 단체 급식업체를 중심으로 선호도가 상승하고 있으므로 계란팩 시장의 잠재력은 충분하다고 생각합니다.

이 같은 사업방향은 지난 2월부터 2주일 한번씩 계란가공사업 활성화를 위하여 조합의 경제팀과 학계, 가공연구소 전문가를 중심으로 T/F팀을 운영하면서 가시화되었고, 최근 3차 회의까지 마친 결과 외부 컨설팅을 의뢰하여 사업 방향 확정과 흑자 방안을 찾고 있습니다.

신규사업 진출에 따른 공장의 시설 투자에 필요한 자금 조달에 조합의 역량을 집중하고 있으며, 최



▲ 난황분



▲ 난백분



▲ 액란



▲ 난황액

근 농협중앙회에 자금을 요청한 상태로 설득작업을 지속하고 있습니다.

지역농업클러스터 차원에서 공장 지원해야...

2005년 한 해 동안 우리 공장의 28명 직원은 연구개발 및 품질관리, 생산, 물류, 영업, 행정 분야로 나누어 수익 창출을 위하여 전력을 다할 것입니다.

지난해 높은 계란가격으로 인한 생산비가 상승하여 86억원의 매출에도 불구하고 적자를 기록했지만 올해는 110억원의 매출 목표로 흑자 경영을 이루어 낼 것입니다.

최근 가공산업에 신규 진출한 업체가 많아지고 있으나 고품질과 마케팅의 뒷받침 없이 생존하기란 어렵다고 생각합니다. 이런 점에서 우리 양계농협 계란가공공장

제품명		용도
전란액	비살균전란액	외식사업부용(계란찜, 계란말이)
	살균전란액	제과용, 카스테라, 쿠키, 비스킷종류, 전병
	가염전란액	드레싱류, 마요네즈,
	흘전란액	제빵용, 케익
	동결전란액	소시지
난황액	비살균난황액	제빵용, 케익
	살균난황액	제과용
	가염난황액	드레싱류, 마요네즈
	동결난황액	아이스크림류
난백액	비살균난백액	제과용, 햄류
	동결난백액	수산 연제품, 어묵 계맛살, 햄종류
전란분		식품첨가물종류(라면스프)지단, 전병, 제빵
난황분		난유, 화장품
난백분		수산 연제품

취재 ▲ 김종준 과장
3kjj8@hanmail.net

