

세계 난가공산업 비중 및 발전요인

국내외 계란 가공산업 현주소

- 홍보부 -

일본 등 선진국 가공란 비율 40%

선진국 일수록 가공란의 수요가 증가되고 있다. 가공란은 일반 가정이나 식당에서 원란형태로 소비되는 것이 아닌 제빵 제과 등을 만드는 원료로 사용되고 있으며, 가공제품이 다양화되고 소비가 늘 경우 자연스럽게 계란의 소비는 증가할 수밖에 없다. 가공란의 수요는 소득이 증가할수록 높아지는데, 미국과 일본은 전체 계란소비량의 40%이상이 가공란으로 사용되고 있으며, 유럽은 28% 수준으로 알려지고 있다.

우리나라의 가공란 비율은 선진국보다 낮은 20%정도로 예상되고 있으며 정부 등의 투자가 따라줄 경우 향후 성장 가능성이 높을 것으로 기대되고 있다.

가공란의 다양성

가공란의 주된 제품은 액란으로서 전란액, 난황액, 난백액, 난황분, 전황분, 동결 전란, 동결 난황 등이 있다. 이중 70% 가량이 전란액으로서 제과, 제빵 공장의 원료로 쓰인다. 난황은 마요네즈, 제과, 제빵, 아이스크림의 재료로 사용되고, 난백은 계맛살, 어묵 등에 사용되며 가정에서 쉽게 사용하도록 우유 같이 종이 카톤 포장으로도 판매되고 있다.

난황에서는 치매, 고혈압, 지방간 치료에 효과가 있는 포스파티딜콜린을 분리해 내고 있으며, 난백에서 알부민 등 고부가가



▲일본은 계란을 통한 가공제품을 통해 계란소비에 큰 기여를 하고 있다. (계란을 이용한 다양한 과자제품)



▲외국에서는 계란국수가 인기리에 판매되고 있다.

치 제품과 제약 원료인 라이소자임을 생산한다. 또한 독감 백신에도 청정 유정란이 사용된다. 난각은 칼슘제제, 비료, 사료로 쓰이는 용도가 다양하다.

유럽의 경우 가공형태의 계란소비가 증가하고 있는데, 수요처는 주로 식품 원/부 재료로서 사용하고 있는 식품회사들에 의해 이루어지고 있다. 주요 소비제품은 스크램블, 삶은란, 계란말이, 오믈렛, 계란술 등이다.

난백에서 라이소자임이 추출되어, 박테리아 성장을 정지시키기 위해 치즈에 사용되고 있으며, 주로 질소사용 금지 국가에서 수요가 많은 것으로 나타나고 있다. 또한 항생제 대응으로서 의약품 원료로서도 쓰인다.

유럽 계란술 등 인기

가공란을 이용한 제품개발은 전 세계적으로 용도가 다양해지고 있다. 한 예로 계란술은 유럽 등에서 점점 인기리에 판매가 되고 있는 것으로 알려지고 있다. 국내에서도 정종을 섞어 만드는 방법이 소개되고 있지만 제품으로 출시하지는 못하고 있다. 네덜란드의 한 기업에서는 산란계 농장 3곳(30만수 규모)으로부터 계약을 맺어 1년에 1,000만병의 계란 술을 만들어 판매하는데, 가격은 한화로 병당 1~2만원에 판매되고 있으며, 이중 약 70%는 수출을 하고 있는 것으로 나타났다.

농장에서 공급된 계란은 섭씨 5도로 하루 보

관 세척, 살균하여 난황을 같은 온도에 보관 술의 원료로 하여, 설탕, 바닐라, 향료 등 첨가물과 혼합한 뒤, 수주간 숙성시켜 만들고 있는데 종류만 해도 40가지에 이르는 것으로 알려지고 있다. 이처럼 우리 실정에 맞는 제품의 개발은 계란소비에 결정적인 영향을 줄 수 있는 것이다.

가공산업 투자로 채란업 활성화 기대

국내에는 한국양계농협 난가공 공장을 비롯해 10여개 가공공장이 있으며 이들이 국내 90% 이상의 유통량을 확보하고 있다. 한국양계농협은 현재 원란을 분리하여 액란과 난백, 난황 등을 생산하고 있으며, 대형 제과점 등에 납품을 하고 있다. 최근에는 사료가격 상승 등으로 가격이 높게 형성되면서 납품에 어려움이 있지만 가공란의 수요는 점점 늘어나고 있는 추세라고 한다. 특히, 팩이나 병 등에 원란액이 담긴 제품이

표1. 계란가공품의 종류 및 용도

구 분	용 도
농축가당(설탕) 전란	스폰지 케익, 과일 케익, 제과, 카스타드, 브리오슈(계란 버터 롤)
가당 난황	제과, 아이스크림, 카스타드
설탕, 소금 가미 액란	글레이징(제과, 빵 등 위에 덮는 소스)
가염 농축 전란	델리카테슨(샐러드용 소스-종류)
가염 난황	마요네즈, 델리카테슨, 샐러드
가염, 가당 농축 난백	델리카테슨, 샐러드
농축 전란	오믈렛
전란분	비스킷, 거의 모든 요리
난황분	와플, 비스킷, 델리카테슨
가당 난황분	아이스크림, 제빵
가염 난황분	소스, 마요네즈, 거의 모든 요리
난백분	수플레(흰자를 거품내서 구운 것), 무스(거품 이는 크림), 누가(호두가 든 빵), 스프(설탕과 흰자로 만든 과자)
냉동 전란	제빵, 제과, 오믈렛, 기타 요리
가당 냉동 난황	제빵, 아이스크림, 카스타드
냉동 난백	제빵, 마카롱(흰자, 아몬드, 설탕 과자)



▲국내에서도 다양한 가공제품이 개발, 출시되고 있다.

늘어나다 보니 일반 가정이나 음식점 등에서도 편리성 때문에 소비가 증가하고 있다.

가공공장의 경우 한국양계농협처럼 원란을 할란하여 제품으로 납품하는 업체가 있는 반면 훈제란, 장조림 등 직접 가공을 하여 제품으로 판

매하는 공장도 있다. 제품도 과거에 비해 다양화되고 있지만 투자가 크게 이루어지지 않고 있어 가공산업이 제자리 걸음을 하고 있는 느낌이다. 가공공장의 경우 제품을 생산하기 위해서 생산라인을 구비해야 하는데 대단위 자본이 들기 때문에 투자가 쉽지 않은 것이 가장 큰 문제로 지적되고 있다. 일본 등 선진국에서는 일상 생활에 쉽게 접할 수 있는 제품들을 지속적으로 개발하면서 소비를 늘려가고 있다. 가공산업이 발달한 나라가 양계산업을 이끌어 나갈 수 있다. 특히 FTA 등 국제적인 무역 전쟁이 시작되면서 경쟁력 제고를 위해서도 반드시 함께 발전해 나가야 하는 핵심부분인 것이다. 가공산업에 대한 정부의 적극적인 지원을 통해 양계업이 한 단계 도약할 수 있기를 바란다. **양계**

♣ 완벽하게 소독하여 질병에서 해방되자 ♣

계사 청소대행

환경을 소중히 생각하는 기업

국내 최대 기기 보유

완벽한 소독

남두축산그린

휴대폰 : 011-573-8327

011-545-0643

팩 스 : 053-325-1556