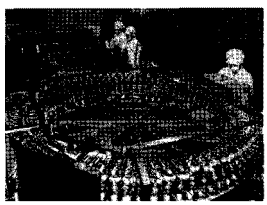
계란 가공업체 '가농바이오'를 가다

서울지원 과장 추헌우

액란 공장 전경

구제역, 조류 인플루엔자(AI)의 여파 속에서 안전한 먹을거리에 대한 소비자들의 요구가 그 어느 때보다 커지고 있는 지금 지난 3월 22일부터 축산물품질평가원에서 시행한 '살균액란 제조용 계란등급판정 시범사업'으로 주목받고 있는 계란 가공업체가 있다. 우유팩에 담겨져 있는 살균 액상 계란, 일명 '네모난 계란'을 팔고 있는 '가농바이오'다.

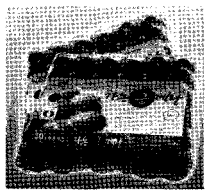
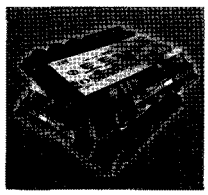
국내 최초 등급판정 액란 생산


액란 공장 내부

계란 할란 과정

가농바이오(대표 유재홍)는 살균액란 제조용 계란등급판정 시범사업의 5개 시범업체 중 하나로 이미 2009년부터 국내 최초로 1등급 판정을 받은 계란을 원료란으로 사용하여 1등급 액란을 생산·판매하고 있다. 가농바이오는 경기도 포천시 가산면의 총 13만평 부지위에 자체 농장과 액란공장을 소유하고 있으며, 국내 액란업체로서는 유일하게 부설연구소를 운영하고 있다. 또한 국제계란위원회(IEC)에 한국 대표로 참여하고 있으며 2000년 중소기업진흥공단(신기술사업)에서 벤처기업인증을 획득하였다. 국내최초 알 가공품 농림부 HACCP지정(2005), 농장 HACCP지정(2007), 친환경(무항생제)축산물인증(2007), 경기도 우수축산물 G마크 취득(2010) 등 여러 기관으로부터 인증 받은 고품질의 제품을 생산하여 각종 프랜차이즈 업체 및 학교 급식 등으로 납품하고 있다.

가공 액란 제품 3종



가공 계란

학교 급식 납품서 힌트 얻어, 1등급 살균 액란 생산 시작

가장 큰 비중을 차지하는 학교 급식 납품에서 힌트를 얻어 2009년 국내 최초로 등급판정 받은 계란을 원료란으로 액란을 만들어 납품을 시작, 학교 급식 영양사들로부터 좋은 반응을 얻고 있다. 유재홍 대표는 "계란을 일일이 깰 필요가 없고 깨는 과정에서 음식이 오염될 염려가 없다는 점에서 일부 선진국은 단체급식에선 살균 액상 계란을 사용할 것을 의무화하고 있다"며 "국내 급식시장에서도 살균 액상 계란의 사용률이 10%를 넘어선 상태"라고 말했다.

살균 액란 시장 경쟁은 앞으로 더욱 커질 것

살균액란 제조용 계란등급판정이 시행됨에 따라 앞으로 많은 업체에서 등급판정을 받은 액란을 제조하여 단체 급식에 납품하는 액란 시장 경쟁은 더욱 커질 것으로 보인다. 국내 최초 1등급 액란을 생산하여 시장 개척에 앞장선 가농바이오의 앞으로의 행보가 기대된다.