

케이씨프레쉬  
계란가공공장 준공식

## (주)케이씨프레쉬, 거창 계란 가공장 준공

- 하루 40t 액란 가공, 국내 최초 ESL 가공기술로 한 달간 유통가능 -

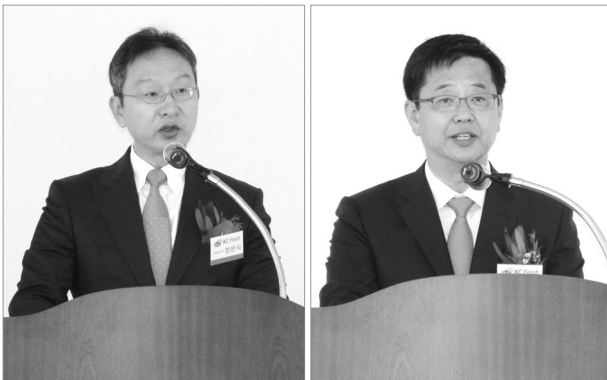
농업회사법인 (주)케이씨프레쉬가 지난 11일 경남 거창군에서 난가공장 준공식을 통해 본격적으로 사업 출발을 알렸다.

거창 난가공장에서는 1일 40톤의 액란이 생산되며 최첨단 가공기술로 소비자에게는 더욱 신선한 제품을 공급한다는 계획이다. 더불어 양계농가와 직거래를 통해 원란을 구매하여 농가 소득 증대에 기여할 것으로 기대되는 현장을 찾았다.

### ‘케이씨피드’의 자회사 ‘케이씨프레쉬’

농업회사법인 (주)케이씨프레쉬(이하 (주)케이씨피드 / 대표이사 정한식, 김남국)는 40여 년간 축적된 (주)케이씨피드(구, 경축사료)의 자회사로 양계 기술을 기초로 설립된 계란가공 전문기업이다.

2010년 거창군과 투자협약 체결 이후 2011년 7,638㎡ 규모로 경남 거창군 일반산업단지에 난가공장 착공을 시작해 지난해



▲ 대표이사 정한식(좌), 김남국(우)



▲ 농업회사법인 (주)케이씨프레쉬 거창 계란가공장 전경

완공을 마쳤다. 그리고 금년 5월 11일 본회 이준동 회장을 비롯해 이홍기 거창군수, 조선제 거창군의회 의장, 조남조 한국사료협회 회장 등 300여명이 참석한 가운데 준공식 시작을 알렸다.

### ESL, CIP, CCS 등 최첨단 가공기술 선보여

(주)케이씨프레쉬는 약 200억원을 투자해 최신설비시설을 갖춘 계란가공장이다. 일일 80만 개 즉 40톤, 주당 200톤 규모의 생산능력을 갖고 있다.

당사의 액란 제품은 국내 최초로 ‘청정무균화 공법(이하 ESL, Extended shelf Life)’으로 대형 식자재업소 및 급식소를 비롯해 가정용으로도 공급이 가능하도록 가공된다. ESL 기술은 계란 입고부터 할란하여 카톤팩에 담은 액란 생산까지 무균화 자동화 공정을 거치기 때문에 제조과정에서 일어날 수 있는 2차 오염을 차단한 최첨단 무균화 공법으로 국내 최초로 선보인다. 둘째, ‘무균세척공정관리(이하 CIP, Clean-in-place)’ 시스템으로 장비의 이동이나 분리없이 세척용제를 이용하여 분사, 순환시켜 자동세척하는 공법을 도입했다. CIP기술의 단계별 기



▲ 난가공장 내부를 설명하는 김남국 대표이사

술은 물세척→알칼리세척→물세척→산세척→물세척→온수세척→멸균 과정을 거치는 시스템이다. 생산공정에 있어 항시 최상의 청결도를 유지하여 최상의 제품이 소비자에게 전달되도록 주기적인 위생교육 및 자동화 시스템을 구축하기 위해서 필요한 공정이다. 셋째, ‘냉장유통 시스템(CCS, Cold chain system)’으로 생산, 유통, 판매에 이르는 전 과정의 콜드시스템을 적용해 제품의 최적 온도를 유지, 보존하는 저온 유통 시스템을 도입했다.

이렇게 ‘ESL, CIP, CCS’의 최첨단 기술을 통해 국내 액란시장은 유통기한이 2일 이내인 비살균 제품이 주를 이루며 살균 액란일 경우에는 최대 10일 이내로 유통기한이 짧았던 점을



▲ 액란 제품 - 브랜드명 '아이엠에그'로 ESL제품, 살균제품, 백인박스, 벌크 등으로 판매

크게 개선해 액란의 유통기한을 30일까지 신선한 상태로 보관할 수 있는 기술력을 선보인다.

### 브랜드명 '아이엠에그' 출시

(주)케이씨프레쉬에서 생산되는 액란은 '아이엠에그(I'm egg)'의 브랜드명으로 출시·판매된다. 액란은 가정에서 사용하기 용이하도록 500g, 1,000g 단위로 알루미늄이 증착된 카톤팩 포장과 식자재업체나 대형 급식소에서 대량의 계란을 조리하기 쉽도록 5kg, 10kg, 20kg 단위의 백인박스에 포장되어 전란액, 난황액, 난백액으로 각각 판매된다.

이동민 생산부문의 이사는 “이번 준공식을 마치고 곧바로 5월 중순 일산 킨텍스에서 열리는 2013 대한민국식품대전에도 참가할 계획이다. 사용과 보관이 편리한 액란을 가정에서도 손쉽게 이용할 수 있도록 소비자는 물론 기업을 상대로 홍보해 많은 호응이 있을 것으로 기대하고 있다. 더불어 소비자가 구입하기 쉽도록 하나로 마트를 시작으로 대형 식자재 업체와 손을 잡고 납품할 계획이다”고 밝혔다.

취재 | 장성영 기자  
ch-spirow@hanmail.net



### 미니 인터뷰 Mini Interview

#### 김남국 대표이사



▲ 김남국 (주)케이씨프레쉬 대표이사

**Q** 난가공장 준공 소감과 앞으로 계획에 대해 듣고 싶습니다.

**A** 거창군은 지리산과 덕유산 그리고 가야산으로 둘러 쌓여있어 청정한 지리적 조건을 갖춘 산수향의 고장이다. 이곳에 난가공장을 준공하게 된 것에 매우 뜻 깊게 생각하고 도와주신 거창군을 비롯한 모든 분들께 먼저 감사함을 전한다.

당사에서는 산란계농장에서 매일 80만개의 신선한 계란을 공급받아 40톤 분량의 액란을 생산, 공급할 계획이다. 특히 국내 최초로 선보인 ESL 가공기술로 액란의 유통기한을 늘려 신선한 상태로 보관할 수 있는 기술력을 통해 앞으로 깨끗하고 신선한 계란을 소비자에게 공급하려고 한다. 국내 계란시장 규모는 2010년 기준 1조 2천억원으로 그 중 가공시장 규모는 20% 미만으로 앞으로 국내 가공시장이 확대되기 위해서는 새로운 난가공 사업과 개발이 필요하다. 앞으로 당사에서 산학이 협력된 자체개발로 고품질의 다양한 난가공제품을 공급할 계획으로 농가소득 향상에도 큰 도움을 줄 것으로 기대하고 있다. 더불어 하반기부터 일반 소비자를 대상으로 판매하는 것은 물론, 중국 등 해외 수출에도 적극 추진할 계획이다.