



계란가공식품업체를 찾아서

계란소비 신장의 청신호!

—계란가공식품업체인
한국식품산업(주) 설립

□ 취재 : 함경숙 기자

햄

, 베이컨, 소시지, 돼지고기·쇠고기 통조림, 바베큐 치킨, 훈제치킨, 미트볼, 돈가스 등등...

현재 우리 주위에는 쇠고기나 돼지고기 또는 닭고기를 이용한 가공식품이 대중화되어 있고 또 그 소비량도 엄청나게 증가하고 있는 추세다.

새로운 가공식품의 출현은 외식산업의 발달과 인스턴트 식품이 생활의 편리함을 추구하는 현대인

의 요구에 맞아 떨어져 판매시장 규모 및 판매액이 꾸준히 신장되고 있다.

쇠고기나 돼지고기, 닭고기를 이용한 가공식품산업이 활발히 발달되고 있는 반면 계란을 이용한 가공식품을 들어본 적이 있는가.

고작해야 난분, 난황 등 1차로 가공처리한 몇몇 안되는 제품을 알고 있지만 직접 소비자가 구입, 가정에서 간편하게 식사대용 또는 간식으로 이용할 수 있는 제품은 우리나라에는 아직 나와 있지

않다.

간혹 식품업체에서 약간의 계란을 이용하여 혼합·생산해 낸 제품은 가끔 눈에 띄고 있다.

지난해 여름, 생산과잉으로 계란가격이 생산비 수준을 밑돌 정도로 폭락했을 때 원활한 수급조정을 위해 과잉생산량에 대한 수매비축과 함께 가공관으로의 활용 대책이 마련되어 있었다면 그렇게까지 가격폭락현상이 나타나지 않았다는 것이 양계산업 발전을 위해 관심있는 사람들의 견해이다.

한 생명이 탄생하는데 필요한 모든 영양소가 완벽하게 들어 있는 계란.

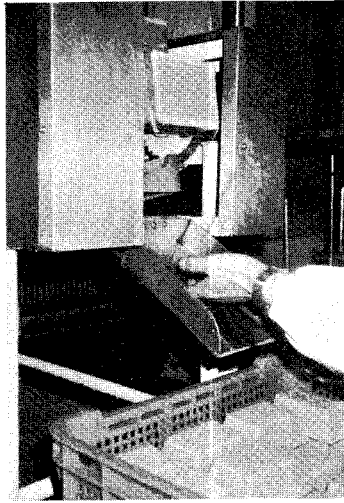
현대영양학에서 '완전식품'이라고 불리는 계란은 양질의 단백질이 듬뿍 함유되어 있다.

그럼에도 우리나라는 다른 선진국에 비해 계란가공식품이 발달되어 있지 못한 실정이다.

이처럼 '계란가공식품산업의 불모지'라고 할 수 있는 국내 시장에 계란가공식품을 선보이며 당당히 뛰어든 한국식품산업(주) (대표 최광순).

최광순 사장과 함께 손과 발이 되어 계란가공산업의 선구자 역할을 자진하고 나선 변동화 부장.

'뜻이 있는 곳에 길이 있다'는 신념 하나로 지난 81년부터 오로지 계란가공에 관심을 갖고 액란, 난분 등 1차적으로 가공처리, 생산과잉으로 양계인들이 곤경에 처했을 때 많은 도움을 주어 양계산



물 가격안정화를 피하는데 한 몫을 차지했다.

그러나 1차적인 결과에 만족하지 않는 2차, 3차 가공식품을 개발하기 위해 계란을 이용한 실험, 연구, 분석 등의 과정은 계속되었다.

계란두부, 계란묵, 계란구이, 한식 연두부. 순수한 계란만을 이용하여 소비자들이 구입, 직접 먹을수 있는 형태로 만들어진 인스턴트 식품이다.

경기도 파주군에 소재하고 있는 한국식품산업(주)는 대지 740평, 건물 150평으로 기계자동화로 모든 생산공정이 진행된다.

현재 시장에 선보일 제품은 계란두부와 계란구이고 앞으로 선보일 예정제품은 계란묵과 한식 연두부.

계란구이는 우리가 흔히 계란말이라고 하는 것으로 김밥 또는 도

시락 반찬용으로 이용되며 500g 당 1,250원.

계란두부는 식사대용이나 간식으로 이용될 수 있는데 200g 당 가격은 400원.

계란묵은 200g 당 400원, 한식 연두부는 200원에 판매될 예정인데 연간 생산량은 계란두부 100만개, 계란구이 200만개, 계란묵 150만개, 한식 연두부 100만개를 예정하고 있다.

이때 연간 소비되는 계란량은 2,500만개 정도.

현재까지는 상품성을 지닌 제품을 내놓기 위해 수십차례의 시험공정을 거쳐 수준높은 제품을 위해 노력해 왔다.

처음 계란가공산업에 손을 댄 시기만 하더라도 국내의 학계나 업계의 반응은 냉소적이었으며 시기상조라는 견해가 지배적이었다.

그러나 이제는 계란도 가공식품시대가 열렸다. 소비자들이 원하는 위생적인 계란을 공급하는 것도 중요하지만 양계산업의 안정된 미래를 개척하기 위해서는 2차, 3차가공식품이 개발되어 소비자들이 원하는, 소비자들의 기호에 맞는 제품이 개발·시판되어야만 계란소비는 신장될 것이다.

계란구이, 계란두부가 소비자들로부터 인기있는 식품이 되길 바라며 머지않아 우리의 식탁에도 계란가공식품이 한두가지 정도는 올라와 있을 것을 확신해 본다.