

## 난가공업계 1인자 ‘(주)풍림푸드’



▲ 충북 진천에 위치한 (주)풍림푸드 본사 및 공장 전경

정부는 지난해 11월 국민들이 즐겨 찾는 간식거리인 알 가공품의 위생안전 수준을 근본적으로 높이기 위해 '16년부터 2단계에 걸쳐 HACCP 의무화를 추진하겠다는 내용이 포함된 축산물위생관리법 시행규칙 개정안을 입법예고하였다. 개정안을 살펴보면 알 가공품 제조업체의 HACCP 의무화 적용 시기는 연 매출 1억 원 이상이면서 종업원 5인 이상인 경우 '16년 12월 1일부터, 그 외의 알가 공장에는 '17년 12월 1일부터로 2단계로 나눠 추진된다. 알 가공업체는 '16년 1월 기준 132개소로 49개소가 HACCP 인증을 받은 업체이고 83개소는 미인증업체다. 이 중 40개소가 '16년 12월, 43개소가 2017년 12월 1일부로 HACCP를 의무적으로 적용해야 한다. 이번호에는 지난 '14년 축산물 HACCP운용 우수작업장으로 선정된 (주)풍림푸드(대표이사 정연현, 이하 풍림푸드)를 소개코자 한다.



▲ 정연현 대표이사

## 계란 식생활 창조기업

지난 1994년 창립한 품림푸드는 난가공전문업체로서 2000년 국내 최초 계란구이 사업을 시작하였고 2008년 염지란 사업, 2013년 국내 유일 계란전용 SD 공장과 직원 복지 향상을 위해 기숙사를 신축하였다. 2000년 도부터 꾸준히 연 15~20%씩 성장한 품림푸드는 창립초기 직원 23명, 매출 30억원에서 '15년 직원 250명, 매출 1,025억원으로 놀라운 성장을 하였다. 주요설비로는 할란기, 살균기, 계란구이 소성기, 급속냉동기, 식용란 세척포장기, Spray Dryer 등을 보유하고 있으며 액란, 알가열 성형제품, 염지란, 계란분말, 난각칼슘, 디저트 등을 생산하고 있다. 한편, 대통령 표창을 비롯해 농림축산식품부장관상, 식품의약품안전처장상, 충북도지사표창과 축산물 HACCP운용 우수작업장으로 선정되는 등 품질, 기술력, 경영능력 등을 인정받은 난가공업체의 1인자이다. 정연현 대표이사는 “앞으로도 고품질의 다양한 제품생산을 통해 100% 고객만족을 목표로 부단히 노력할 것이며 농가와 함께 산업이 발전할 수 있도록 힘쓰겠다”고 했다.



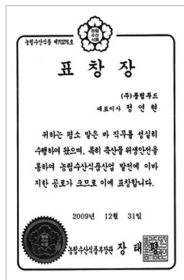
▲ 지난 5월 17일 (주)품림푸드는 축산물안전관리인증원과 함께 축산·식품 전문지 기자단 팸투어를 진행했다.

## 60g으로 국민 건강 책임

계란에는 혈액 내 콜레스테롤을 제거하는 레시틴, 기억력 향상과 치매를 예방하는 콜린, 항산화물질은 루테인 등이 함유되어 있으며 단백질이 100으로 계란을 흔히 들 완전식품이라고 부른다. 이런 계란을 이용해 품림푸드는 난황액, 난백액, 전란액, 분말제품, 가열성형제품, 염지란, 디저트제품 등 다양한 제품을 생산하고 있다. 또한, 국내 최초로 난각을 이용한 천연칼슘과 전량 수입되고 있는 난백파우더를 국제적인 수준의 제품으로 자체개발 및 출시하였다. 연간 계란분말 수입액 100억 중 45%인 45억을 품림푸드의 분말 제품으로 대체한 것이다.



▲ 대통령 표창



▲ 농림축산식품부장관



▲ 식품의약품안전처장상



▲ 충북도지사표창



▲ 축산물 HACCP 운용 우수작업장 현판



◀ 액란제품



▲ 액란제품 생산과정



▲ 신선도 검사기      ▲ 잔류물질 분석기

**철저한 위생 및 품질관리로 소비자 만족 향상**

가공시장의 약 25% 시장점유율을 차지하고 있는 풍림푸드는 하루 150만개의 계란을 작업한다. 현재 28개 농장과 계약되어 있으며 수의사·컨설팅업체와 계군별, 주령별, 사육규모별, 품종별 등 철저한 사양관리를 하고 있다. 또한, 병성과 방역 및 소독도 철저히 모니터링하고 있

다. 이렇게 철저한 사양관리를 통해 생산한 계란은 신선하고 위생적인 계란만 사용한다는 원칙으로 세척, 건조, 실금검사, UV 살균, 혈반검출 등을 통해 입고된 후 24시간 이내 생산 및 출고를 해 소비자들에게 공급하고 있으며 2011년부터는 잔류물질(항생제) 분석 설비를 도입하여 잔류물질 검사를 진행하고 있다. 풍림푸드는 지속적으로 무결점 완벽품질의 제품생산을 목표로 적극적인 선진기술 도입을 통해서 안전하고 위생적인 계란가공품을 생산하여 소비자 만족도를 향상시킬 계획이다.

**난가공전문업체로 전문성 더 키울 것**

난가공 선두업체로서 난가공과 관련된 모든



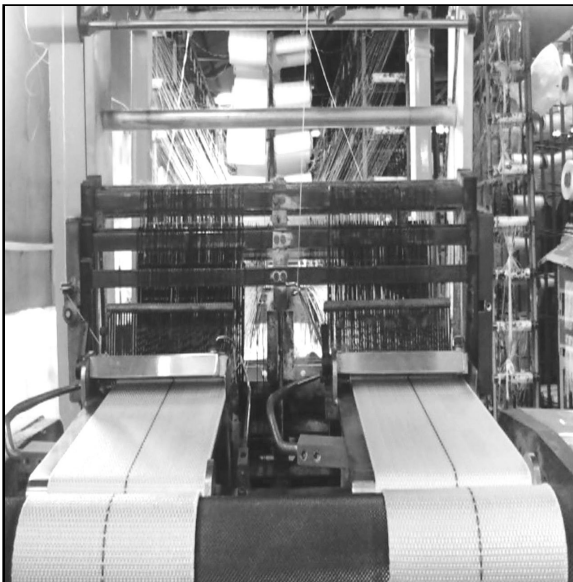
▲ 계란가공품

분야에서 국내 최초로 기록해온 품립푸드는 최근에는 삶은 계란을 홍콩 프랜차이즈업체에 수출하는 쾌거를 이루기도 하였다. 앞으로 연구개발에 집중하여 소비자 요구를 더욱 충족시킬 방침이며 현재 난가공연구소 설립을 목적으로 인

력과 설비를 확충하고 있다. 정 대표이사는 “몇 해전 농장운동을 할것인지 시설투자를 할것인지 선택의 기로에 선 적이 있다. 그 당시 난가공전 문업체로의 성장을 목표로 과감히 가공설비투자를 한것이 지금의 품립푸드를 만들었다. 시장

의 흐름과 난가공품의 표준을 주도하며 난가공산업의 새로운 문화를 창조할 우리 품립푸드를 지켜봐 주시길 바란다.”고 했다.

취재 | 최인환 기자  
enani85@naver.com



## 집란벨트 생산전문

품목

집란벨트(100,105mm)  
집란벨트 고리

농협 : 356-0171-2888-93(예금주 : 윤기진)

# 세대섬유

경기도 양주시 유양동 583-1  
전화 : (031)856-3546 FAX : (031)856-4251  
H·P : 019-489-3510 E-mail : ykja2124@hanmail.net