



## 국내 최대 난가공 전문업체 '풍림푸드' 정연현 대표

고객홍보팀

축산물품질평가원이 지난 7월 1일부터 계란·닭·오리 등 가금산물에 대하여 업체에 소속된 자체품질평가사가 등급관정을 실시하는 자체품질평가제 시범사업을 개시하였다. 그중 이번에 1차 시범사업 대상으로 선정된 풍림푸드를 방문하여 난가공업체의 1인자이며 창립 이후로 꾸준히 매출성장세를 유지해 온 정연현 대표의 자체품질평가제 시범사업에 대한 의견과 계란에 대한 그의 성공비결을 들어 보았다.

## 낮은 온도로 분말화가 가능한 박스형 스프레이 드라이어는

140~150℃의 낮은 온도로도 분말 생산이 가능한

국제적인 수준의 전용설비입니다.

**축산물품질평가원(이하 축)** KAPE누리 독자들을 위해 풍림푸드에 대한 간략한 소개를 부탁드립니다.

**정연현 대표(이하 정)** 풍림푸드는 1994년 창립한 국내 최대 난가공 전문업체로 무결점 완전제품의 생산을 통하여 국민 식생활의 향상에 이바지하고자 노력하고 있습니다. 1994년에 액란공장을 시작으로 2000년에는 국내 최초로 알가열성형제품 생산을 시작하였으며, 2005년 식용란 사업과 2008년 염지란, 2010년 국내 최초이자 유일한 계란전용 분말설비를 도입하여 운영하고 있습니다.

**축** 풍림푸드는 난가공 전문업체로 1994년 창립하였고 2000년에 정연현 대표께서 취임하신 후 꾸준히 매출 성장세를 유지하고 있습니다. 대표님의 계란에 대한 남다른 사랑과 열정 그리고 국내 최고의 난가공 전문업체로 성공한 비결을 말씀해 주세요.

**정** 계란은 국민에게 가장 저렴한 가격으로 고품질의 단백질을 공급할 수 있는 완전식품입니다. 20년 전 난가공 전문업체를 만들자는 목표를 세운 후 임직원들의 계란에 대한 열정과 노력으로 이만큼 성장할 수 있었습니다. 고객에게 난가공 제품을 맛있고 안전하며 저렴한 가격에 공급해야 한다는 의무감을 갖고 있으며, 난가공 식품을 통하여 국민의 식생활 향상에 이바지한다는 마음가짐으로 일하고 있습니다.

**축** 국내 최초로 난각을 이용한 천연칼슘과 전량 수입되고 있는 난백파우더를 국제적 수준의 제품으로 자체개발하여 출시하였는데요. 이에 대한 설명을 부탁드립니다.

**정** 계란은 내용물부터 껍질까지 버릴게 없을 정도로 훌륭한 완전식품입니다. 난각(계란껍질)을 분쇄하고 살균처리를 하면 천연칼슘이 됩니다. 난각은 인체에

흡수율이 뛰어난 훌륭한 칼슘 공급원으로 1997년 국내에서는 유일하게 난각을 미분쇄 및 열풍살균하여 제품화할 수 있는 설비를 갖췄습니다. 아직까지는 난각에 대한 부정적인 인식이 남아 있고 폐각에 비해 가격이 비싸 수요처가 별로 없지만 지속적으로 노력하여 양질의 칼슘을 공급하는 것이 숙제입니다.

난백파우더는 1998년에 국내 최초로 개발한 제품으로 100% 수입에 의존하는 계란분말 시장을 40%까지 국산화 제품으로 대체하였습니다. 수입제품과 동등한 품질수준의 제품을 생산하기 위해 계란분말 전용설비를 2010년에 국내 최초로 도입하였으며, 현재도 유일한 설비입니다. 계란 단백질은 열에 약하여 낮은 온도로 분말화가 가능한 박스형 스프레이 드라이어로 생산해야 합니다. 기존에 분유분말이나 조미분말 등을 생산하는 타워식 설비는 200℃ 내외의 높은 온도로 분무해야 하나 박스형 스프레이 드라이어는 140~150℃의 낮은 온도로도 분말 생산이 가능하고 계란 고유의 풍미와 품질을 유지할 수 있는 국제적인 수준의 전용설비입니다.

**축** 지난 7월 1일부터 가금산물 자체품질평가제 1차 시범사업 대상으로 풍림푸드가 선정이 되었습니다.





자체품질평가제 시행에 대한 대표님의 의견을 말씀해 주세요.

**정** 현재 품림에서는 1등급 액란사업에 자체품질평가제를 실시하고 있습니다. 품질평가를 위해 직원을 양성함으로써 계란의 품질기준이 향상되고 현장에서 즉시 이뤄지다 보니 신속한 대응이 가능한 장점이 있습니다. 물론 인원을 추가로 투입함으로써 비용발생 문제가 있지만 이 부분은 업체와 기관 간에 협의를 통하여 조정이 필요하다고 생각합니다.

**추** AI(조류인플루엔자)로 인해 국내 양계산업이 매우 어려운 상황인데 품림푸드에는 어떤 영향이 있었는지요?

**정** 올해는 산란계의 약 40% 정도가 폐사되어 매년 시로 인하여 어려움을 겪었지만 올해처럼 힘든 적은 없었습니다. 우선 원란의 수급이 30~40% 수준까지 떨어지다 보니 제품의 원활한 공급이 가장 어려웠으며 난가가 폭등하다보니 이에 따른 적자발생으로 어려운 시기가 있었습니다. 힘들었지만 현재는 잘 이겨냈으며, AI 발생에 대한 향후 대비책을 좀 더 철저하게 마련하여 올해와 같은 어려움이 재발하지 않도록 노력 중입니다.

창립 이후 투자의 우선순위를 최고의 기계 생산설비에

두었던 품림푸드는 20년 전 최고의 난가공 전문업체를 만들어 보겠다는 꿈을 이루었다. 정연현 대표가 대표이사로 취임하던 2000년 당시, 품림푸드의 직원은 21명이었다. 지금은 300여 명의 직원이 근무하는 등 최고의 난가공 전문업체로 승승장구하고 있다. 이렇듯 꾸준히 성장세를 이어온 정연현 대표는 “본인은 운이 좋은 사람”이라고 말한다. 그는 “훌륭한 직원들이 함께 해주었기에 이렇게 성장할 수 있었다.”며 직원들에 대한 남다른 애착을 보였다. 끝으로 축산물품질평가원에게 축산물의 품질향상을 위하여 노력해 주어 감사하고 앞으로도 기관과 기업간에 상생활동을 통하여 동반 성장하고 국민에게 보다 안정된 고품질의 제품을 공급할 수 있도록 많은 지도와 도움을 부탁한다고 말했다. ☺

