



휴브파마코리아(유)
홍 성 철 대표

급변하는 사료배합비 환경에서 효소 및 프로바이오틱스의 역할 증대

70년 역사의 한국 사료산업은 축산업의 발전과 함께 동행해 왔고 혁신적인 배합비로써 생산비를 낮추고 육종개량의 성과를 실질적으로 농장에서 구현하는데 견인차 역할을 해왔다. '70~'80년대에는 축산 선진국과의 기술 제후를 통해 제조방법을 혁신했었고, '90년대에는 옥수수 : 대두박 : 소맥의 곡류 중심 배합비에서 잡곡류로의 전환을 통해 사료비의 혁신을, 2000년대에는 원료의 재평가를 통해 아미노산을 넘어서는 미세조정(Micro tuning) 배합비를 구현했다. 이제는 플라스틱, 유리 같은 비상식적인 것을 제외한 모든 물질을 사료 원료로 사용하는 최첨단 바이오산업의 문턱까지 도달했다.

하지만, 글로벌화 된 세계가 민주주의와 전체주의 독재진영으로 양분되며, 배합사료의 공급망 사슬은 그 어느 때보다 힘든 상황으로 접어들었다. 여기서 힘들게 되었다는 뜻은 공급단가만 올라갔음을 의미하지 않는다. 그동안 축적되어진 고유 배합비(Recipe)를 근본적으로 재정립해야 하는 수준에 이르렀다는 것을 의미한다. 쉽게 비유하자면 예전에는 쌀밥이나 보리밥이나의 문제에서 현미, 잡곡밥을 지나 돌솥밥이나 압력밥솥 취사냐를 넘어 이제는 당뇨와 고지혈증을 낮춰주는 '파로밥' 인지를 파고드는 경향이 사료에도 나타나고 있다.

현대의 모든 가축의 육종개량 목표는 최대 생산성, 최소 유지비의 극단적인 구현이다. 예를 들어 닭의 체구와 체중, 주령과 일령은 점점 더 작아지고(줄어들고), 산란 갯수와 난중, 출하 체중은 종전과 그대ροι이거나 더 높아지고 있다. 적어도 공산품에는 아직 도달하지 못한 경지가 "싸고 좋은 제품" 인데, 축산은 "덜 먹고, 더 많이 생산하는" 것을 구현하는 최첨단 '바이오산업' 이 된 것이다.

바로 이 부분이 가능하게 한 것이 효소(Enzymes)와 생균제(Probiotics)이다. 휴브파마는 다른 유명 글로벌 다국적 회사와 마찬가지로, 종균(Stains)을 가지고 최종 생산, 포장, 출하(Shelf)까지 일체를 한 공장라인(Site)에서 구현하고 있다. 이는 GPS(원종계)를 갖고서 PS(종계)를 생산하여, CC(실용계)를 농장에 입추하여 자체 사료를 급여시켜 계란과 계육을 생산하여 도계 및 포장, 유통시키는 계열화 회사를 생각하면 쉽다. 특히, 전 세계 축산 시장에서는 양계와 휴브파마는 공리와 같이 정립되어져 상식처럼 되어 있지만, 한국은 2022년말에 진출한 까닭에 생소한 양계가들이 많은 것으로 보인다.

이번 호를 통해 양계관련 사료회사와 양계가들이 효소와 프로바이오틱스의 기능과 적용 방법에 대해 보다 깊은 통찰을 하는 기회가 되었으면 하고, 또한 이것을 통해 효소와 프로바이오틱스 사용 어플리케이션이 증가되어 이 시장이 확장되는 계기가 되었으면 한다. 일론 머스크가 말한 대로, 미식축구 경기장의 '코카콜라' 자판기 옆에는 "왜?" 항상 '펩시콜라' 자판기가 있는지 고민해 보면, 본 지면에 필자가 기술한 내용이 휴브파마의 홍보가 아닌, 효소와 프로바이오틱스를 이제는 시장에서 제대로 재평가받하고자 하는 노력이 느껴질 수 있을 것이다. ☎ (Tel: 010-9090-6600,

E-mail: Songchol.Hong@huvepharma.com)

□ 주요 경력 및 학력사항

- 2024년 휴브파마코리아 유한회사 법인장
- 2016년 오미아코리아(주) 영업본부장
- 2010년 대한제당(주) 예담(전 해마로식품) 계열생산팀장
- 2000년 대한제당(주) 무지개사료 양계PM/양계특판본부장
- 1999년 대한제당(주) 무지개사료 입사
- 1999년 건국대학교 축산대학 사료영양학과 졸업