

### 3. 소규모(목장형) 유가공 사업 운영에 필요한 시설장비 종류와 규모, 비용은?

국내 목장형 유가공사업에 신규 진입하고자 하는 낙농가에게 반드시 필요한 시설은 치즈 배트(cheese vat)과 염지 배트(brine vat), 치즈 성형틀(몰드)과 시설 및 장비를 구축할 수 있는 유가공장이다. 목장에서 생산하고자 하는 제품에 따라 갖추어야 할 장비수가 달라진다. 평균적으로 발효유와 자연치즈 위주의 가공·판매일 경우, 평균적으로 유가공장 건축비용은 120,000 천원(100㎡ 기준) 수준으로 가장 비중을 많이 차지하며, 치즈 벨은 15,000 천원(200kg 기준), 염지 벨 1,000 천원(60리터 기준), 성형틀 1,000 천원(5개), 진공포장기 8,000 천원, 작업대 2,000 천원으로 기타 소도구 10,000 천원(치즈 칼, 라벨지, 포장지 등)을 포함하면 약 160,000 천원 정도 소요된다(국립축산과학원, '15).

또한, 국내에서 대표적으로 유가공장을 운영하고 있는 낙농가들의 사업 및 시설규모 현황은 다음과 같다(출처: 낙농육우 2016. 2월호). 유가공장의 평균 면적은 약 27평, 숙성실 규모는 평균 5.2평으로 조사되었다. 치즈 벨(cheese vat) 규모는 200~1,000kg로 다양하며, 월 치즈 생산 및 판매량은 최소 50~2,500kg로 추산되고 있으며, 가족 구성원과 함께 원유 생산, 가공을 분담하여 운영하고 있다. 또한, 비용 지출비중은 사료비가 가장 높으며, 원재료비, 방역비, 인건비 순으로 높았다. 수익비중은 원유 판매, 생산 유제품 판매와 낙농체험 수입 순으로 높으며, 유제품 판매와 체험 수입비중이 점차 높아지고 있다.