

계란의 코팅 및 세척에 따른 저장기간별 품질특성

유영모*, 정석근, 함준상, 채현석, 안종남, 김용곤, 고경철¹, 이종문

*축산기술연구소 축산물이용과, ¹축산물등급판정소

계란 등급제의 시범실시에 따라 계란집란장에서는 세척 및 코팅과정을 거치게 된다. 계란은 계사내에서 산란후 소비자에게 전달시까지 많은 오염요인을 접하게 된다. 소비자에게 보다 위생적인 계란을 공급하기 위해서는 계란의 세척과정이 필수적이라고 생각되어 본시험에서는 계란집란장에서 세척 및 코팅과정을 거친 계란과 미세척계란을 저장하면서 계란의 미생물과 품질을 비교하였다.

세척전 총세균수는 $1.2 \times 10^5 \sim 3.3 \times 10^6$ 에서 세척후에는 $4.5 \times 10^2 \sim 4.6 \times 10^3$ 으로 세척효과가 높은 것으로 나타났다. HU는 세척 코팅란 및 미세척란이 저장 7일차에 각각 55.86, 51.87, 14일차에 48.60, 45.67 21일차에 39.65와 31.89로서 세척란의 신선도가 비교적 잘 유지되는 것으로 나타났다. 또한 저장중 총세균수는 저장초기에 세척란이 2.3×10^3 , 미세척란이 4.3×10^5 에서 저장 7일차에 각각 4.4×10^3 , 1.1×10^6 , 저장 14일차에 7.8×10^3 , 4.2×10^6 , 저장 21일차에 1.2×10^4 , 2.1×10^6 로 각각 증가하였으나 저장전기간에 걸쳐 세척란이 훨씬 낮은 미생물수를 유지하는 것을 볼 수 있었다.