

# 계란의 주요 저장법

## ① 냉장법

냉장용으로 계란은 가급적 신선하고 균열이 없는 것을 골라서 끝이 뽕족한 쪽을 아래로 세워 보관한다. 그 후 냉장실에 넣고 온도가 2~3°C가 되게 한 다음 1~0.5°C의 온도 범위에서 저장하는데 냉장고 내부는 특히 청결해야 하고 습도는 75~80%로 유지해야 한다. 또한 생선이나 양파, 김치 등과 같이 저장하는 것은 좋지 않다. 냉장관리가 이상적으로 잘 되었을 때 8~9개월간의 저장은 무난하다. 꺼내 쓸 때에는 서서히 온도를 올려서 바깥 공기의 온도에 접근시켜야 알 표면에 수증기의 응축작용이 생겨서 품질이 떨어지는 것을 막을 수 있다.

## ② 냉동법

냉동용 계란은 껍질을 제거하고 흰자와 노른자를 분리한 후 적당한 용기에 넣어 냉동하거나 또는 껍질만을 제거하고 계란을 동결하기도 한다. 계란을 냉동시킬 때는 교반기로 잘 혼합한 후 체에 받쳐서 껍질이나 알끈 등의 막을 제거하고 금속용기에 넣은 후 -40°C 정도로 급속 냉동을 한다. 냉동란의 저장은 -12°C 정도가 좋다.

## ③ 가스 저장법

계란을 밀폐용기에 넣고 용기의 용적에 대하여 60%의 CO<sub>2</sub>가스를 넣어 놓으면 되는데 수분의 발산을 막고 미생물의 침입도 막을 수 있다. 계란 내부의 CO<sub>2</sub>가 기공을 통하여 외부로 발산하면 흰자의 pH가 상승해 흰자가 물처럼 되는데 가스 저장을 하면 이것을 막을 수 있다.

## ④ 알껍질 도포법

알껍질에 기름을 분무하면 알껍질의 기공을 막아서 미생물의 침입을 막아주고 내부의 CO<sub>2</sub>나 수분의 발산을 막을 수 있다.

## ⑤ 건조법

감압 분무건조기에 의해서 건조 분말화한다. 수분을 5% 이하로 하여 밀봉 저장한다.