



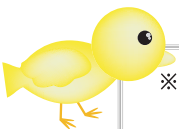
무엇이든 물어보세요!

Q 유정란이 무정란에 비해 비싼 이유가 뭔가요? 영양적인 차이는 크게 없다는데 생산단가(사육 과정)에서 차이가 나는 건가요?

A 영양적인 차이는 없으나 동양적 사고에서 생명체로 발전할 수 있는 계란(유정란)은 그렇지 않은 일반 계란보다 무언가 값어치가 높다고 소비자들은 생각하고 있습니다. 그리고 실제 생산비도 계란을 생산하지 않는 수탉을 10% 정도 더 키워야 하므로 건축비, 관리비, 사료비, 백신비등 비용이 더 들어가게 됩니다. 그리고 유정란은 대개 평사에서 사육을 하므로 케이지 사육보다 생산단가가 높은 편입니다(답변제공 : 유한진 조인(주) 이사).

Q 계란 내 루테인이 어디에 존재하나요? 루테인 강화 계란을 먹으면, 정말 시력이 좋아지나요?

A 루테인은 난황 내에 존재하고 있습니다. 루테인은 지방색소물질로써 황색색소 물질과 공유 결합을 하고 있습니다. 또한 루테인은 제아잔틴이라는 물질과 공유 결합을 하고 있지만, 보편적으로 루테인이라는 용어를 사용하고 있습니다. 루테인의 생리활성으로써는 노인성 황반변성 효과, 손상된 망막 및 백내장 개선효과가 있어 시력보호에 좋은 물질로 알려지고 있습니다. 물론, 계란 섭취를 통해 시력보호에 도움이 되는 것은 사실이지만, 무엇보다도 중요한 것은 일정량 이상의 루테인 섭취가 매일 지속적으로 이루어져만 가능합니다. 북미 사람의 경우 매일 1mg 이상의 루테인(제아잔틴 포함) 섭취를 통해 백내장과 노인성 시력감퇴 예방에 효과가 있는 것으로 보고 되었습니다. 참고로 일반적으로 난황내에는 60g짜리 계란을 기준으로 약 0.5mg 수준의 루테인과 제아잔틴이 함유되어 있는 것으로 보고되고 있습니다(답변제공 : 강근호 축산과학원 가금과 농업연구사).



※ 본란은 독자들에게 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.
궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.
ch-spirow@hanmail.net(장성영), i727i@naver.com(이경현)