

표면이 까칠까칠한 계란이 신선하다? NO!!

대부분의 사람들이 난각(계란 껍질)이 까칠까칠하면 신선한 계란으로 오인하는 경우가 있다.

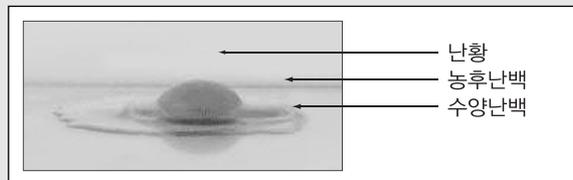
정답부터 말하자면 표면과 계란의 신선도와는 아무런 관계가 없다.

신선도는 계란을 깨뜨렸을 때 퍼지는 정도를 보면 알 수 있다. 신선한 계란은 노른자가 높고 탄력이 있으며, 흰자의 두께가 두껍고 농후난백이 노른자의 주위에 분명하게 확인된다. 또한 깨뜨렸을 때 껍질에서 잘 떨어지는 것이 신선하다. 10% 소금물에 가라 앉으면 신선한 계란이고, 오래된 계란은 뜬다.

요즘에는 난각에 생산일자나 농장명(생산자)이 찍혀 나오는 계란을 볼 수 있으니 참고해서 구입하면 된다.

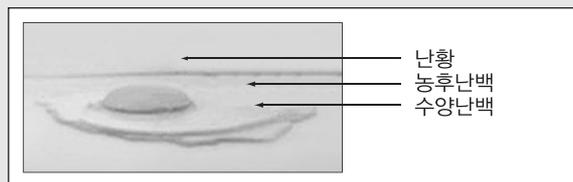


신선한 계란(1등급)



[1등급] 난황이 봉긋 솟아있고 농후난백의 높이가 높으며 수양난백의 양이 작다

신선하지 않은 계란(3등급)



[3등급] 난황이 평평하고 농후난백의 높이가 낮으며 수양화 되어 있다.

※ 본란은 독자분들께 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 기자), enani85@naver.com(최인환 기자)