

# 선택의 기준이 달라집니다! 살균액란 제조용 계란 등급판정



평가사업본부 평가관리팀 과장 이진석

“액란”이란 단어가 생소한 사람들이 많을 것이다. 액란은 제조공정에 따라 살균 액란과 비살균 액란으로 나누어지며 대부분 단체급식 및 제과·제빵의 원료로 사용된다. 2010년 MBC 「불만제로」 프로그램에서 액란의 원료란으로 부화중지란 등 저품질의 계란이 유통되어 저품질의 액란으로 제조된 반찬들이 전경들의 식단에 오르는 것이 보도되어 큰 파장을 일으킨 적이 있다. 저품질 액란 유통의 실태방출 1년 후 올해도 액란 유통의 실태를 또 한번 점검하였는데, 아직도 일부 부화중지란이 액란가공장으로 유통되는 현상이 포착되었다. 이렇듯 액란은 저품질의 계란으로 생산된 것이라는 인식으로 일반 계란 보다 저렴한 가격에 유통되고 있으며 액란가공장도 낮은 단가의 액란을 생산하기 위해 저품질의 계란을 사용하게 되는 악순환이 계속되고 있는 실정이다.

그래서 학교급식 및 소비자단체에서 액란의 등급제도 제정을 희망하게 되었고, 이를 반영하여 축산물품질평가원은 2011년 3월에 살균액란 제조용 등급판정 제도를 마련하였다. 「살균액란 제조용 계란 등급판정」은 액란제조용 원료란을 등급판정 함으로써 계란 집하장에서 액란가공장까지 모니터링 및 점검하는 시스템 구축과 생산이력 추적을 통해 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 액란 유통의 기준을 부여한다. 또한 해당 등급판정 기준은 계란 등급판정과 같이 외관판정 및 할란판정을 실시하여 해당 난각에 등급판정일자, 생산자번호, 계군번호 등 생산이력을 기재하고 있다.

「살균액란 제조용 계란 등급판정」은 ‘액란은 저품질의 계란으로 만든 것’이라는 인식을 불식시킬 수 있는 유익한 제도로, 지금은 한정된 등급판정 시행업체로 등급살균 액란 물량은 많지 않으나 적극적인 홍보를 통해 액란의 물량확대 및 유통의 활성화에 힘을 쏟을 것이다.

액란 등급표시



(예시) 포장용기

