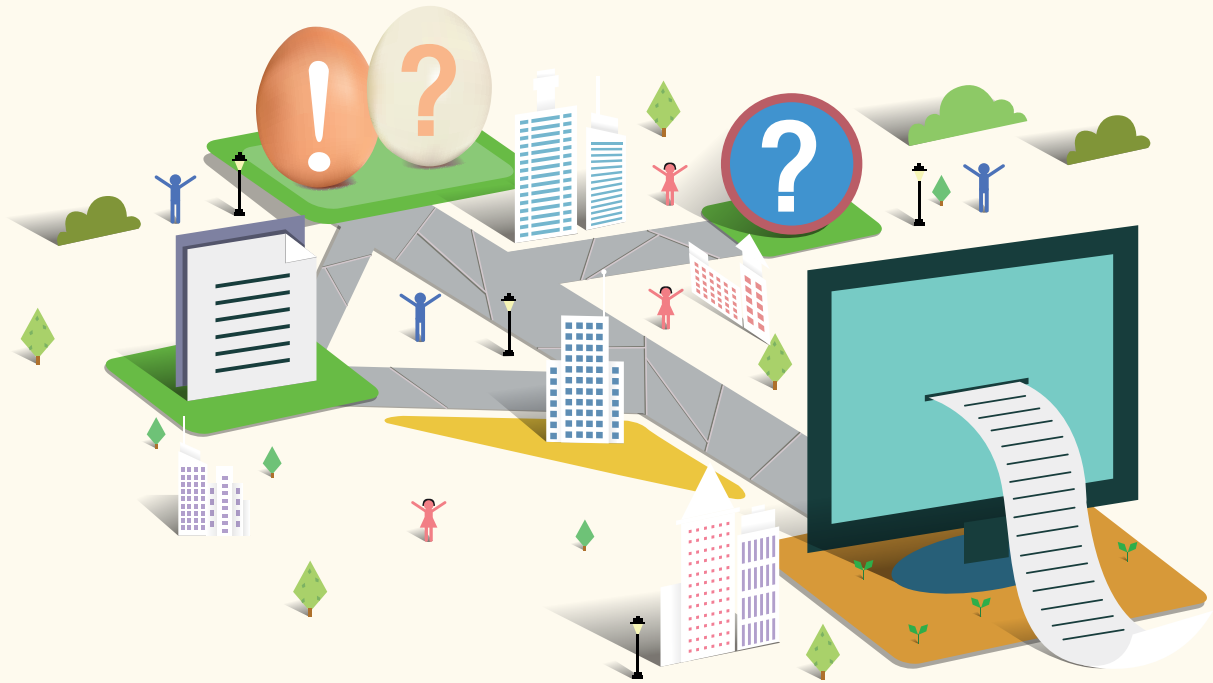


흰색 달걀은 갈색 달걀 보다 질이 떨어지나?



흰색 달걀(백색란)보다 갈색 달걀(갈색란)을 선호하는 소비자가 훨씬 많다. “달걀의 색깔이 희면 맛이 없거나 영양이 부족하다”고 생각하는 것은 비(非)과학적이고 근거가 없다. 고정관념에 사로잡힌 결과일 뿐이다.

달걀 껍데기의 색은 어미 닭의 깃털과 콧볼의 색에 의해 결정된다. 흰색 달걀은 대부분 흰색 레그혼 종(種)이 낳은 것이다. 갈색 달걀은 뉴햄프셔 종·로드아일랜드 종의 품종간 교배를 통해 육종(育種)된 갈색 닭이 낳은 알이다. 이처럼 달걀 껍데기의 색은 단지 어미 닭이 흰 닭인지 갈색 닭인지의 차이일 뿐이다. 국내에서도 1960~70년대에는 흰색 달걀을 시장에서 흔히 볼 수 있었다.

1980년대 중반 이후 소비자들이 갈색 달걀을 선호하면서 지금은 마트에서 흰색 달걀을 찾기 힘들다. 잘못 알려진 정보로 애꿎은 흰색 달걀만 시장에서 퇴출되거나 값 싼 천덕꾸러기 신세가 되었다. 껍질의 색깔은 달걀의 영양·맛에는 어떤 영향도 미치지 않는다. 이는 흰색 달걀과 갈색 달걀을 실험실에서 분석해 확인한 결과이다. **등급정보**

발췌 : 박태균(2012년 12월호), 「축산식품과학과 산업」, (사)한국축산식품학회 제1권 제2호