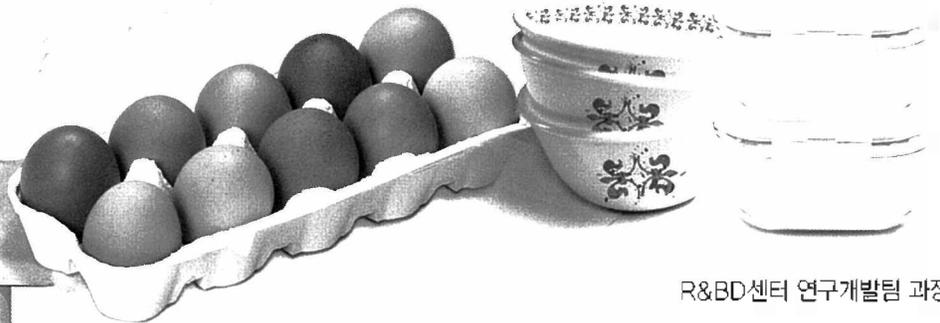


계란은

밀폐용기에 보관해야 좋다



R&BD센터 연구개발팀 과장 이재청

Q 계란은 어느 곳에 보관하면서 소비하고 있을까?

사실 십 여 년 전만 해도 30개 들이 판란을 구매해서 부엌이나 조리실 근처 실온에 보관하는 것이 당연한 보관방법이었지만 축산물품질평가원이 2013년 수도권과 충청지역 소비자 508명을 대상으로 실시한 설문조사 결과 계란의 보관 장소는 냉장고 문 쪽(64.1%), 냉장고 안쪽(28.0), 김치 냉장고(3.8), 실내(3.2), 기타(1.0) 순으로 나타났다. 즉, 약 96%의 소비자가 계란을 냉장보관하고 있음을 알 수 있다.

물론 세척된 계란의 포장지에는 냉장보관을 권장하는 표시가 되어 있고 유통업체에서도 마케팅적 우위를 차지하기 위해 위생안전성과 관련된 정보를 소비자에게 적극적으로 제공하는 이유도 있겠지만, 소비자 스스로 위생적인 고품질의 축산물을 소비하기 위해 다양한 경로로 정보를 습득하고 실생활에서 이를 적용하기 때문일 것이다.

Q 그렇다면 어느 곳에 보관하는 것이 정답일까?

계란을 냉장보관한다면 위생적으로나 품질면에서 크게 문제되지 않는다. 왜냐하면 계란을 냉장보관함으로써 계란 표면이나 내부에 있을지도 모르는 병원성 미생물의 증식을 막아 위생적이며 신선하게 소비할 수 있기 때문이다. 다만, 자주 열고 닫게 되어 온도가 큰 냉장고 문 쪽보다는 온도가 상대적으로 일정한 냉장고 안쪽에 보관하는 것이 좀 더 나은 것이라 생각된다.

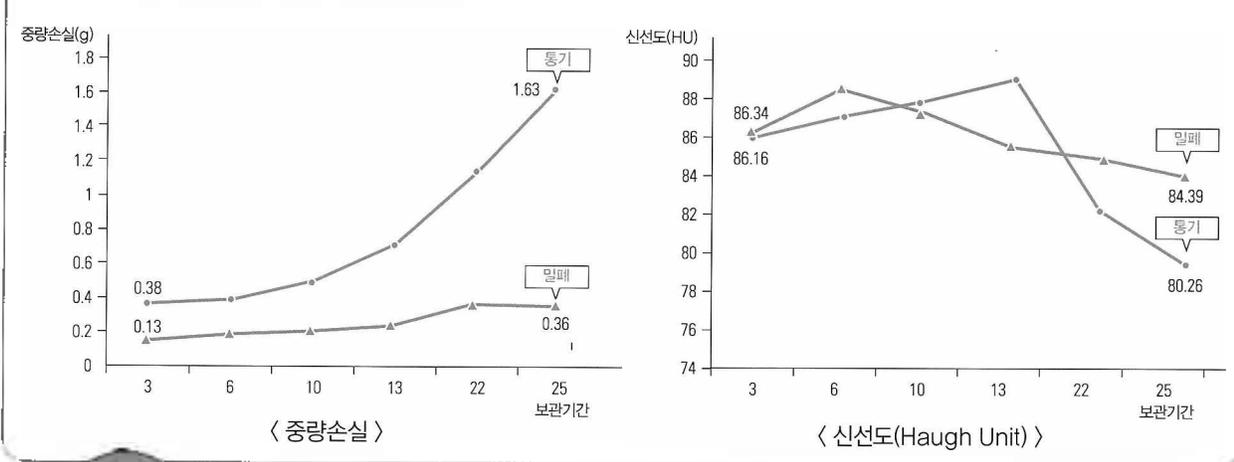
또한, 냉장보관 중 조리를 위해 꺼냈다가 장시간 실온에 방치하여 계란표면에 수증기가 응축된 경우 박테리아가 증식하고 계란 내부로 침입할 가능성이 있으므로 조리할 만큼의 계란만 냉장고에서 꺼내 사용하는 것이 좋겠다.

Q 계란의 보관에 있어서 조금 더 위생적이고 품질유지에 유리한 방법은 없을까?

근래 들어 일부 언론에서 계란을 밀폐 보관하는 것이 좋다는 의견을 제시하고 있고, 매장에서는 계란 보관용 밀폐용기를 판매함에 따라 소비자에게 명확한 결과와 근거를 통해 올바른 소비습관을 교육홍보하기 위해 계란 보관실험을 실시하였다.

실험은 8~9월까지 25일간 동일한 농장·계군의 특란 및 왕란을 통기포장과 밀폐포장으로 나누어 일반 가정용 냉장고에 보관하면서 0, 3, 6, 10, 13, 22, 25일 등 7회에 걸쳐 품질 평가하여 초기중량에 대한 최종 중량, 신선도(Haugh Unit) 및 난황색 변화를 관찰하였는데 통기 보관된 계란은 기공을 통해 지속적으로 기체와 수분을 방출하여 중량손실이 크고, pH가 높아지고 난백의 수양화가 진행되어 신선도가 상대적으로 낮아지며 난황색이 짙어지는 현상을 나타내었다.

[그림] 보관방법에 따른 계란의 중량 및 품질변화



실험결과를 정리해보면 계란을 장기 보관할 때 중량손실을 줄이고, 신선도를 높게 유지할 수 있으며, 난황색 변화가 없게 하기 위해서는 밀폐용기 보관이 유리한 것으로 사료된다. 더불어 계란이 기공을 통해 외부의 냄새를 흡수할 수 있으므로 통기 포장된 상태로 김치냉장고에 보관하는 것은 맞지 않으며, 냉장고 내에서 교차오염의 가능성을 방지하기 위해서도 밀폐용기에 보관하는 것이 좋겠다. 다만, 상온에서 밀폐 보관하는 것은 곰팡이 등이 발생할 우려가 있다는 연구결과가 있으므로 자제하는 것이 좋겠다. **두레깡**