



계란소비확대토론회

- 계란 소비확대를 위해 계란의 영양 및 산업적 가치의 재조명과 품질기준 개선 필요 -



▲ 본회 오세을 회장의 축사

전라북도 양계산학연합협력단(단장 류경선)은 지난 4일 서울 서초구 소재 aT센터에서 “계란소비확대토론회”를 개최하였다. 최근 국내 계란 소비량은 몇 년간 소비가 정체가 되고 있고 언론에서는 부정적인 기사를 보도하기도 했다. 이번 토론회는 계란의 지속적인 소비확대를 위해 계란의 영양학적 가치 홍보와 소비자가 신뢰할 수 있는 계란유통구조가 절실하게 필요한 상황에서 완전식품인 계란의 품질기준 제안 및 토론을 위해 개최되었다. 이날, 식품으로 계란의 영양적 가치 및 섭취에 따른 건강이야기(서울대학교 명예교수 이연숙), 新(신) 계란품질 표준화 및 유통구조 개선 제안(전북대학교 교수 류경선), 계란의 산업적 가치(계란자조금관리위원회 부장 김종준)에 대해 주제발표 및 질의 응답시간을 가졌다.

식품으로 계란의 영양적 가치 및 섭취에 따른 건강이야기

계란은 저열량 고단백 뿐 아니라 결핍되기 쉬운 비타민과 무기질을 다량 함유하고 있는 영양밀도가 가장 높은 영양식품임에 틀림없다. 특히, 단백질의 질적 평가에 있어서 최고의 점수를 보이는 완전단백질 식품으로서 성장기 어린이, 임신 수유부, 성인 뿐 아니라 환자식에서도 그 영양적 가치는 매우 크다. 난황에 함유되어 있는 높은 콜레스테롤 함량 때문에 중년기 이후 노년층에 이르기까지 계란 섭취의 기피 또는 우려현상이 만연하다. 최근 많은 연구에서 계란 섭취와 혈중 콜레스테롤 농도 사이의 상관관계에 대해서는 뚜렷한 연관성을 밝혀내지 못하고 많은 논란의 여지를 두고 있으며, 콜레스테롤 섭취량에 대한 가이드라인(하루 300mg 이하)에 대한 재검토 의견이 제기되고 있다. 특히 콜레스테롤 섭취에 대한 체내 콜레스테롤 대사는 개인에 따라 상당히 다른 것이 보고되고 있다.



이 연 속
서울대학교 명예교수

新(신) 계란품질 표준화 및 유통구조 개선 제안

계란 신선도 품질 기반으로 계란 품질 표준화 방법으로 단체표준을 제안한다. 단체표준은 동일 업종의 생산자들이 KS 또는 기존 규격보다 상향된 제품의 품질 기준과 합리적인 유통질서를 위해 자발적으로 제정한 표준을 말한다. 산업표준화법이 현행 축산물품질평가원의 계란등급제 관련법보다 상위법인 관계로 법적 문제점 발생 소지를 최소화 할 수 있다. 단체표준제정을 위해서는 2~3개월 가량 시범사업을 통해 체계화 후 적용해야 하며 생산자와 계란유통인간의 협업이 반드시 필요하다. 국내 기술 도입 및 ICT 융복합 접목으로 호우 유닛(신선도 기준)을 측정하여 계란의 품질을 평가하여 새로운 계란 품질 표준 방식으로 품질평가의 신뢰성을 쌓고 학교급식법 개정을 한다면 지금보다 계란 유통이 단순화되고 소비자 등과의 신뢰성이 더욱 높아질 것으로 보인다.



류 경 선
전북대학교 교수

계란의 산업적 가치

계란에는 3대 영양소인 탄수화물, 단백질, 지방뿐 만 아니라 우리 몸에 필요한 필수 비타민과 광물질이 풍부하게 들어있다. 계란후라이, 삶은 계란 형태 뿐 아니라 최근에는 야채와 곁들인 다양한 요리법으로 소비되고 있다. 계란은 국내 자급율 100%를 자랑하며 가장 경제적 산업으로 뽑힌다. 최근에는 계란의 1차 가공(전란액, 난황액, 난백액, 구운란)을 넘어 계란 요구르트, 계란푸딩이 선을 보이고 있으며 미용제품과 헬스제품으로도 주목을 받고 있다. 또한, 건강보조식품으로 활용이 가능하며 백신제조에 사용되기도 하고 자연순환적 산업으로 계란의 가치가 더욱 높아지고 있다. 매일 계란 섭취로 건강을 챙기길 바란다. **양계**



김 종 준
계란자조금관리위원회 부장