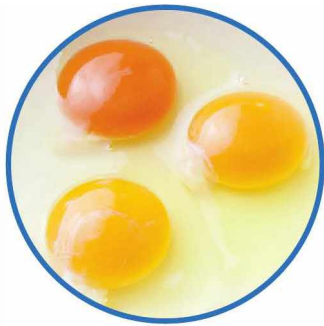


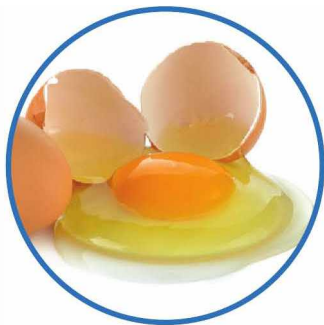
축산물품질평가원에서 알려주는

누리궁금증 Q&A



Q 계란을 깨뜨려 보았을 때 계란 노른자의 색깔 차이가 있던데요. 계란 노른자의 색깔 차이는 왜 생기는 건가요?

A 계란 노른자색의 차이는 사료 성분이나 사료에 포함된 크산토틸 함량에 따라 차이가 있습니다. 또 닭의 영양, 질병, 건강 상태 등에 따라 차이가 있으며 동일한 양계장의 동일집단(한계 군)에서도 색의 차이가 있습니다.
그러나 노른자색이 짙거나 옅음은 영양가, 신선도와 큰 상관이 없습니다. 다만 소비자가 볼 때 옅은 노란색보다는 짙은 노란색이 더 영양가가 있을 것이라 생각하고 선호하는 경향이 있습니다.



Q 계란은 왜 고온에서 굳는지 알려주세요.

A 계란의 흰자위와 노른자위에 있는 단백질이 고온의 열에 의해서 응고되기 때문입니다.
좀 더 상세히 설명하면 계란 단백질의 주성분인 알부민이 열에 변성되어 불용해성이 되어 응고됩니다. 60°C 전후에서 응고되기 시작되며, 노른자위는 65°C 전후에서 응고되기 시작합니다.



Q 계란 껍데기 코팅에는 어떤 물질이 쓰이는지 알 수 있을까요?

A 계란의 난각코팅제로는 미네랄오일(우리나라의 경우 식품의약품안전처에서 식용으로 사용이 허가된 식용파라핀 오일)을 사용합니다. 계란 집란을 하게 되면 계란 껍데기(난각)에 분변이 오염된 경우를 많이 보게 됩니다. 이는 분변을 배설하는 기관과 방란을 하는 기관이 같기 때문에 생기는 현상입니다. 이러한 분변이 비위생적이기 때문에 위생적으로 처리하기 위해 계란 세척을 실시합니다.(물론 세척을 하지 않고 오염된 상태로 유통되는 경우도 많습니다.) 계란을 세척하게 되면 계란 껍데기 부분의 난각큐티클 층이 일부 손실(파괴) 됩니다. 난각큐티클 층이 파괴되면 계란의 신선도를 유지시키는데 불리하게 작용되며, 또한 외부의 세균 등이 난각 내부로 침입할 가능성이 높아집니다. 이렇게 난각큐티클 층의 손실을 회복시키기 위해 세척과정을 거친 계란들에 대해 난각코팅을 실시합니다. 난각코팅으로 신선도를 오랫동안 유지시키고, 외부 세균 등의 난각 내 침입을 방지합니다. ☺