무엇이든 물어보세요!

Q&A 코너

등급판정 계란

Q 모든 계란을 등급판정하나?

A 그렇진 않다. 계란의 등급판정은 원하는 공급자에 한하여 시행되고 있다. 등급판정비율은 전체 계란의 5%이하이다.

Q 등급을 판정한 계란을 사면 어떤 점이 좋은 건가?

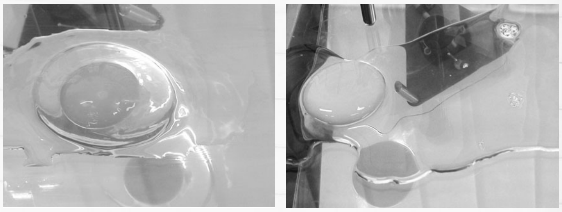
A 정부에서 크기, 신선도를 보증하는 계란을 구입할 수 있다. 정부에서 고시한 기준에 의하여 매긴 등급은 그 과정의 투명성을 보장할 수 있기 때문에 신뢰가 가고 지불한 돈 만큼의 계란의 질을 보장받을 수 있다.

Q 등급을 판정하는 자세한 과정은 어떻게 되나?

A 우선 계란의 외관을 본다. 전체적인 모양, 껍질의 상태 등을 확인한다. 그리고 계란을 불빛에 비춰보는 '투광판정'을 한다. 이 검사를 통해 눈에 안 보이는 미세한 실금을 확인할 수 있다. 이때 계란 속에 들어있는 공기의 양인 '기실'을 확인하는데 계란이 오래돼서 신선도가 떨어지는 계란일수록 계란 안의 공기 층이 늘어나서 기실이 늘어나게 된다. 또한 노른자의 위치, 퍼짐 정도를 확인한다.

투광판정 하는 모습

제일 마지막 단계는 계란을 깨트려서 그 안의 상태를 직접 보는 단계이다. 이때 계란의 퍼짐 정도와 흰자가 두개의 부분으로 잘 나누어지는지 확인한다. 계란의 경우 오래되거나 신선도가 떨어지면 퍼짐 정도가 심하고 계란의 흰자가 2개 층이 아닌 1개의 층으로 합쳐지게 된다. 반대로 신선한 계란일수록 계란이 잘 퍼지지 않고 흰자도 높낮이가 다른 2개의 층으로 명확히 구분된다.



신선한 계란(좌)과 오래된 계란 비교(우)

※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.
궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.
ch-spirow@hanmail.net(장성영), kyunyang@gmail.com(김수영)