해외 화제

계란 코팅

이웃 일본에서는 십수년전 부터 사과 표면에 油性液을 칠하여 신선도를 유지, 상품의 저장효과를 높이는 방법이 있는데 계란도 같은 방법으로 장기보관 할 수 있는 방법을 설문한 바 그당시는 일반적으로 단순한 착상 정도로만 생각하였다. 수년이 지나 한 무역회사에서 미국의 계란 코-팅을 소개하고, 보급을 시도 했지만 역시 관계업자들의 관심을 끌지는 못했다. 이유는 코-팅을 위한 시설비와 코팅제의 경비의 과다와 도포제 자체가 변질하거나 계란내부에 침투해 품질의 변질을 가져오지 않을까 하는 不安이 문제점으로 제기되었기 때문이었다.

그러나 최근 다시 계란코팅이 유통관계 업자간에 적극적인 관심의 대상이 되고 있다.

그것은 코-팅으로 장기간에 걸쳐 계란의 신선도를 유지 할 수 있다는 것이 널리 홍보되고, 美日에서와 같이 시세형성이라든가 배달등에서 한주에 한번 정도로 끝내는 체제수립이 가능해지고 빈번한 가격 변동도 없어지고 수요에 따라 결정되는 공급형태의 바쁜 과정도 상당히 완화될 것으로 보고 기 이점들을 높이 평가한 것으로 생각된다.

코팅제로서는 무색, 무취, 무해가 당연히 요구되지만 지금 美日에서는 비점이 낮은 파라핀이 주로 사용되고 있다.

일본에서는 식품위생상의 견지에서 정부가 이것을 허가하지 않고 있기 때문에 이를 대신하는 여러가지가 연구개발 되어 벌써 실용가능한 단계에 이르렀다. 계란의 신선도는 「하우유니트」로 계산하는데 하절기의 신선도 저하상태를 그라프로 표시했을때 보통란이 예를 들어 30도각도로 하강할 때 코팅난은 70도정도의 각도로 하강하는데 불과하여 매우 완만한 저하상태를 나타내어 이것은 벌써 실험에 의해서 확인되었다.

이상과 같이 고찰해 보면 코-팅 문제는 이제 시간문제 뿐이며 일본에서는 빠른 기회에 널리 보급될 것으로 생각되나 의외로 활발하게 진행되지 못하는 것은 소비자의 반응이 어떤가 하는것을 확실히 파악치 못하고 있는것을 들 수 있겠다.

이외에 난각이 다소 연해 지는 것과 금이가면 보통 난과 같이 나빠지기 쉬운 것과 도포제의 건조도문제, 경비문제, 도포제 변질문제등 해결되어야 할 몇가지 문제가 이 실행을 저지하고 있는 것으로 보인다. 그러나 계란의 코팅은 保冷流通과 상관해서 금후의 계란유통에 획기적으로 새로운 시대를 구축 할 것은 확실하 (鷄友)