

# 맛 계란을 아시나요?

## 〈계란을 이용한 가공제품 개발〉

취재부

**필**요는 발명의 어머니란 말이 있다. 우리가 여행을 하거나 운동장에서 운동경기를 관람할때 삶은 계란을 사먹는 경우가 많다.

소풍갈때나 도시락 반찬 또는 간식으로 삶은 계란은 많이 이용될 수 있다. 삶은 계란의 소비시장은 넓기만 한데 왜 개척이 안되

고 있을까?

딱딱하고 계란을 삶으면 계란 특유의 풍미와 소금을 찍어 먹는 불편 등을 들 수 있다.

소금을 찍으면 소금이 묻은 부분은 짜고 그렇지 않은 쪽은 딱딱해서 먹기가 불편하다.

시험공부를 하는 학생의 야식이나, 출퇴근 하는 샐러리맨의

아침식사나, 다이어트하는 여사원, 시간이 바쁜 근무자의 간단한 점심으로 삶은 계란이 이용된다면 3~4백원으로 훌륭한 식사나 간식이 될 수 있다.

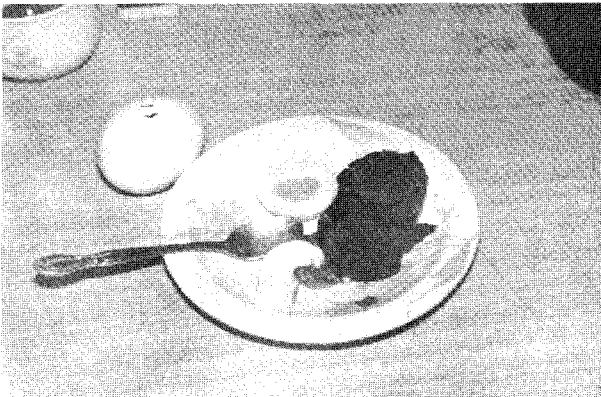
이러한 모든 문제를 한번에 해결한 맛계란을 발명한 河耕 金尙 淳박사를 만나 보았다.

### 소금 가미한 찐계란

기자 : 교수님께서 이번 맛계란을 발명하셨는데 맛계란이란 어떤 것입니까?

김교수 : 계란을 깨지 않고 가미(加味)해서 삶은 계란을 만든 것입니다.

만드는데 비용도 거의 안들고 간편하게 만들 수 있으며 저장성도 있고 맛이 있어 농가소득 증대와 소비자는 값싸게 영양 문제를 해결할 수 있어 큰 기대



△ 계란냄새가 전혀 없고 딱딱하지도 않아 많이 먹을 수 있는 맛계란(왼쪽)과 피단(검은색)을 계란으로 '만들었다'.

를 하고 있습니다.

말로 설명하는 것보다 직접 맛을 보십시오?

기자: 먹어보니 계란 특유의 냄새가 없고 딱딱하지 않아 얼마든지 먹을것 같습니다. 그런데 어떻게 간을 맞추었습니까?

김교수: 맛계란을 만들어 몇사람에게 시식을 시켰더니 닭에 소금을 먹였나 어떻게 간이 맞는 계란을 만들었느냐고 신기해 하더군요.

염도는 자유자재로 조절할 수 있습니다. 딱딱하지 않고 계란 특유의 냄새가 없어 계란을 좋아하지 않는 사람도 많이 먹을 수 있으며 술안주로도 인기가 있더군요. 슈퍼나 구멍가게에 까지 보급되면 음식점 외에도 가정에서도 많이 소비될 것입니다. 여행이나 소풍 놀이터 등에서도 인기가 좋을 것입니다.

기자: 교수님께서서는 계란 소비를 위한 다른 제품도 개발하고 계신 것으로 알고 있는데요?

김교수: 우리가 중국집에서 흔히 먹는 피단(皮蛋)이란 것이 있습니다.

오리알을 갖고 만드는데 계란으로 만들어 봤습니다. 오리알은 난각이 두꺼워 만들기가 쉬운데 계란으로 짧은 기간에 만들 수 있도록 개발 했습니다. 수입에 의존하고 있어 계란으로 대체할 경우 외화절약 효과도 있습니다.

계란으로 만든 피단을 한번 맛을 보시죠.

기자: 중국집에서 냉채옆에



△ 河耕 金 尚 淳 교수

몇개 나올때마다 많이 먹고는 싶은데 귀한 것이라 맛만 보는 정도였는데 계란으로 만든 것이 맛이 더 좋은것 같습니다.

하루속히 산업화되었으면 합니다.

미국에서는 자조금제도(check-off system)라는 것이 있어서 교수님처럼 신제품을 개발하는데 연구비도 드리는데 우리 양계업계는 영세해서 아직 그러한 단계에 못미치고 있습니다.

기왕 교수님이 개발하신 맛계란이나 피단이 시중에 판매되어 값싸게 이용되기를 바랍니다.

그런데 이 옆에 있는 비커의 물들은 무엇입니까?

김교수: 우리 조상들은 슬기로

웠습니다. 옛날 양반집 변소에 누룩 몇덩어리를 넣으면 냄새가 없어졌습니다.

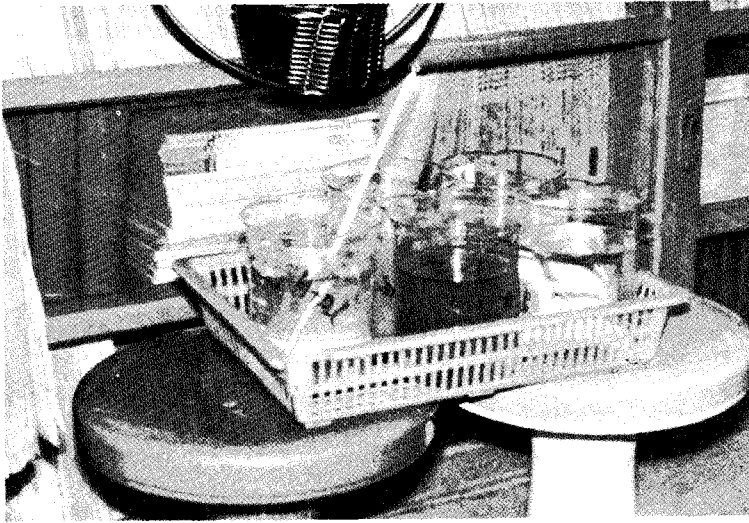
양계나 양돈장에서 계분이나 돈분처리 때문에 고심을 하고 있는데 균을 넣어 간단히 처리할 수 있습니다.

이 비커의 물은 가운데 폐수에 균을 넣어 맑은 물을 만든 것입니다. 양돈이나 도계장 등에서 폐수처리를 경비를 적게 들이 고도 할 수 있습니다.

1톤에 30g정도 넣으면 됩니다.

계분을 발효시켜 사료로 재활용하는 것도 가능하며 축산업에 미생물의 이용은 앞으로 계속 연구개발되어야 할 것입니다.

기자: 좋은 말씀 감사합니다. 양계산물에 관심을 갖이시



△ 가운데 검은색의 폐수에 약품을 넣자 조금후에 오른편처럼 맑은 물이 되었다. 침전물은 고급비료로 사용될 수 있을 것이다. 축사의 폐수처리에 이용되어 양축가의 고민을 해결할 날도 멀지 않았다.

고 농가소득 증대와 소비자  
에 영양식품 공급을 위해 많  
은 연구를 해주신데 대하여  
다시 한번 감사를 드립니다.

※ 하경(河耕) 김상순박사는  
1926년 5월 11일 경남 거창에서  
출생하였다.  
1952년 서울대 농대 농화학과

를 졸업하고 제주대, 동국대 교수를 거쳐 1958년부터 숙명여자대학교 식품영양학과 교수로 재직중이다.

1970년 동국대에서 미생물효소에 의한 핵산 및 그의 관련물질의 분해에 관한 연구로 농학박사 학위를 취득하였으며 농화학회, 식품과학회 부회장을 거쳐 1984년 한국식품과학회 회장직을 역임하였다. 현재 숙대 생활과학연구소장과 한국식량영양학회 고문, 보건사회부 식품심의 위원으로 식품영양에 대한 많은 저서가 있다.

개량식 라면형 메주의 제조법도 김교수가 발명한 것이다.

맛계란이나 피단의 산업화를 원하는 분은 본회 편집부로 연락하면 된다. ♣

(752-6917 3571-2)

丁卯年 새해를 맞이하여  
양계인 여러분의 가정에  
행운이 함께하길 기원합니다.

편집위원 일동