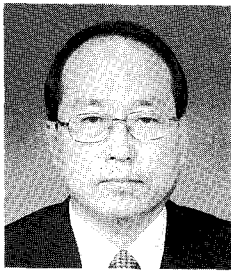


## 계란우수성에 대한 소비자 홍보가 우선시 되어야..



이 남 형  
(주)에그바이오텍 대표이사

계란의 소비 확대를 위해서는 계란이 지니고 있는 좋은 장점을 널리 홍보하는 것이 필요하다. 계란 하면 그저 콜레스테롤을 연상하는 우리 사회 풍토에서 뭔가 잘 못되도 한참 잘못 된 것 같이 느껴진다. 국내에서 영양학자들이 계란 콜레스테롤이 어느 정도 심장병에 영향을 미치는지 기초적 연구 자료조차 없다. 계란 콜레스테롤이 섭취후에 HDL(고밀도 인지질단백)을 더 형성하는지, 아니면 LDL(저 밀도 인지질 단백)을 형성하는지도 잘 모른다. 이것은 브랜드화를 얘기하기에 앞서 브랜드 문제보다도 더 심각한 이슈로 등장하고 있기 때문에 보다 많은 연구가 이루어져야 할 것으로 보인다.

계란의 상품성 향상을 위한 브랜드화는 어

디까지나 품질을 신뢰할 수 있는 상품으로 소비자들에게 다가가야 한다. 1990년대에 들어서면서 많은 브랜드 상표가 등장했고 소멸되기도 했지만 갈수록 브랜드화는 그 위력을 더해만 가고 있다. 상품의 차별화를 소비자들이 원하기 때문이다. 그러나 다음표들에서 보는 바와 같이 난황색도라든지 비타민 A나 E 및 Se강화란의 경우에 함량이 상당히 차이가 나고 있음을 알 수 있다.

표1과 표2에서 보는 바와 같이 회사별로 성분이 아주 다양함을 알 수 있다. 자료에 나타난 회사나 상품명은 지면 관계상 밝히지 못했지만 비타민 뿐만 아니라 오메가 지방산의

표1. 시중 유통 일반란 및 브랜드 계란의 난황 색도

상 품 명	난황색도 Roche color fan scale
일 반 란	7.0
브랜드 1	6.5
브랜드 2	10.0
브랜드 3	8.5
브랜드 4	8.5
브랜드 5	8.8
브랜드 6	8.8
브랜드 7	11.0
브랜드 8	9.0
브랜드 9	12.0
브랜드 10	10.0
브랜드 11	11.5

경우에도 지방산중 2.51% 에서 부터 10.15% 까지 다양하며 요드 함량도 6.56 $\mu\text{g}/\text{yolk}$ 에서 93.39 $\mu\text{g}/\text{yolk}$ 로 변이 폭이 너무 많았다.

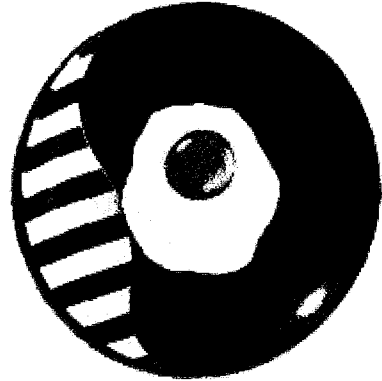
표1에서 보면 일반란의 경우에 난황 색도가 7.0으로 측정되었는데, 브랜드란은 6.5에서 부터 많게는 12.0까지 큰 차이를 보여 주고 있다. 소비자들이 난황의 색도가 높을 수록 좋아하는 경향이 강하게 나타나고 있어 브랜드 계란 생산에 있어서 난황 색도에 관심이 쏠리고 있는 실정이며, 신경을 많이 써야할 부분이기도 하다.

표2에서는 비타민A의 경우에 0.19 $\text{mg}/\text{g}$  yolk에서 부터 0.32 $\text{mg}/\text{g}$  yolk까지, 비타민 E의 경우는 0.67 $\text{mg}/\text{g}$  yolk에서 2.26 $\text{mg}/\text{g}$  yolk까지 3배 이상의 차이를 보였으며, Se의 경우는 2.95 $\mu\text{g}/\text{g}$  yolk에서 10.89 $\mu\text{g}/\text{g}$  yolk까지 무려 3.5배 이상의 차이를 보였다.

이러한 분석 결과는 자사 브랜드 계란을 생산하면서도 타사의 경쟁 상품에 대한 모니터링을 하지 않은 결과 경쟁사 상품의 질과

표2. 브랜드 계란의 비타민 및 Se 함량

상 품 명	비타민 A mg/g yolk	비타민E mg/g yolk	SE $\mu\text{g}/\text{g}$ yolk
브랜드 1	0.40	2.15	8.21
브랜드 2	0.19	0.91	7.90
브랜드 3	0.29	2.26	10.89
브랜드 4	0.29	1.10	9.67
브랜드 5	0.23	1.93	2.75
브랜드 6	0.32	1.42	3.15
브랜드 7	0.30	1.88	3.88
브랜드 8	0.30	0.57	3.85
브랜드 9	0.23	0.80	5.87
브랜드 10	0.33	0.67	5.60
브랜드 11	0.28	0.57	2.95
브랜드 12	0.40	1.04	5.73

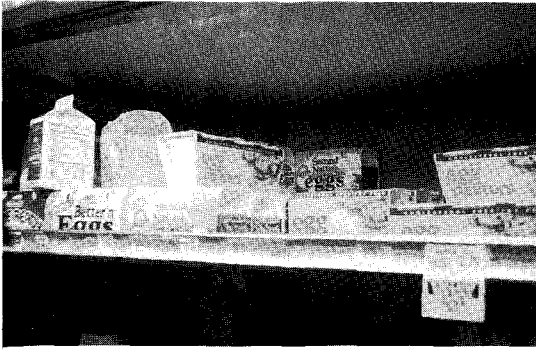


자사 상품의 질을 비교함으로써 꾸준하게 질적 경쟁을 통해 소비자들에게 서비스한다는 자세를 찾아볼 수가 없다. 이러한 자세는 앞으로 바로잡아져야 하며 브랜드 계란을 소비자들로부터 외면하게 만드는 요인중 하나로 생각된다.

이런 브랜드 계란을 임의로 선택하여 일반 쥐사료에 30%를 대치해서 혈중 콜레스테롤의 변화를 조사해 본 결과 브랜드별로 다양함을 알 수 있었다. 혈중 총 콜레스테롤 함량은 81 $\text{mg}/\text{dl}$ 에서 부터 132 $\text{mg}/\text{dl}$ 까지, LDL콜레스테롤은 34 $\text{mg}/\text{dl}$ 에서 부터 73 $\text{mg}/\text{dl}$ 까지 브랜드 계란에 따라서 LDL을 2배나 높여 주는 경향도 있었다.

표3. 브랜드란을 먹인 쥐에서의 혈중 콜레스테롤과 HDL 및 LDL 함량변화

지 방 ( $\text{mg}/\text{dl}$ )	Total triglyceride	Total cholesterol	HDL	LDL	
일 반 란	114	78	28	27	
식 이 종 류	브랜드 2	124	119	13	63
	브랜드 3	122	132	34	73
	브랜드 4	172	132	34	63
	브랜드 5	157	115	36	46
	브랜드 6	137	107	31	48
	브랜드 7	142	110	30	51
	브랜드 8	93	81	28	34



△외국에서 출시되는 브랜드란

반면에 HDL 콜레스테롤은 13mg/dl에서부터 36mg/dl까지로 역시 3배 정도 브랜드 계란간에 차이가 있었는데, 일반적으로 LDL은 적을 수록 좋고, HDL은 많을 수록 좋다.

HDL은 몸밖으로 콜레스테롤을 배출시키는 역할을 하는 것으로 알려져 있다.

물론 지금 시장에서는 과거 영양란 위주의 브랜드 계란에서 벗어나서 질병을 예방 치료하는 브랜드 계란(IgY 계란 등)이 선을 보이

고 있다. 이러한 계란은 소비자들에게 신뢰를 받으며 큰 호응을 얻고 있다고 볼 수 있다. 본사에서 생산하고 있는 대표적인 브랜드 계란인 IgY 계란의 경우 소비자들의 요구에 발맞추어 신뢰를 쌓아오고 있기 때문에 ELISA 분석을 통해 쉽게 계란내의 영양분 함량을 알아낼 수 있어 IgY가 아닌 계란이 IgY 계란으로 둔갑할 수 없게 되었다. 이러한 의미는 무분별하게 시중에 출시되는 다양한 상품란(특히 영양란)이 소비자들에게 진정하게 다가설 수 있으며, 브랜드란의 정착 가능성을 예고하고 있다.

현재 질병을 예방 치료하는 다양한 브랜드란(IgY계란 등)이 등장하고 있는 상황에서 계속적인 연구 개발을 통해 국민들에게 항생제 남용에서 해방시키고, 근본적으로 수입되고 있는 외국산 계란과 경쟁에서 살아남을 수 있는 브랜드 계란의 정착을 기대해 본다. 양계

깨끗하게 청소하여 질병에서 해방되자!

# 자동화 계사 청소대행

- 원적외선 산업 (맥반석, 건운모)
- 중추이송 케이지 주문제작

## 동 광 공 업

대표 : 최 성 태

사무실 : 경남 양산시 상북면 석계리

전화 : (055)374-8461~2, 팩스 : (055)375-8461

휴대폰 : 011-374-8461~2