

## GP센터 방문으로 계란의 오해 해결!



▲ 한국소비자보호원 서정희 박사를 포함한 국방대학교 안보과정 교육생 일행과 본회 최준구 회장 GP센터 방문

2006년도 9월에 조사된 가축통계에 따르면 국내 산란계 사육수수는 5,500만수로 국내 1인당 산란계 1마리 이상이 사육되고 있다. 하루 1개의 알이 생산되고, 국내 수출입 되는 물량을 배제한다면 1인당 하루 1개의 계란을 섭취할 수 있는 양이다.

소비자들은 계란이 인류가 발견한 최고의 완전식품으로 50g의 고단백 영양덩어리라고 잘 알고 있다. 하지만, 2003년 조류인플루엔자의 발생으로 당시 계란의 오염 가능성을 제기하면서 생산에 비해 소비가 떨어지는 추세가 나타나고 있으며, 언론을 통해 계란의 안전성 문제가 자주 제기되고 있는 실정이다. 이와 관련하여 본회에서는 계란에 대한 잘못된 오해를 풀고자 국방대학교 안보과정 교육생 일행을 초청해 조인(주)의 Grade Packing Center(등급포장센터)를 방문하여 농장에서 생산된 계란이 어떻게 위생적으로 포장납품되는지를 둘러보는 기회를 마련하였다.

▶ 조인(주)  
GP센터 외경



### 조인 GP센터 위생적 설비시설에 감탄

단순히 농장에서 수작업으로 알을 수집해 중간 유통상을 거쳐 소비자에게 판매되는 옛날 방식과 달리, 최근에는 현대화된 집란 시스템을 통해 좀더 체계적으로 계란을 납품하는데 목적을 두어 각 농장에서 생산된 계란을 대형 GP센터에서 위생처리 후 대형마트에 납품되는 방식으로 상용화 되어 있다.

본회 최준구 회장은 한국소비자보호원 서정희 박사를 비롯한 국방대학교 안보과정 교육생인 8명의 일행 및 축산연구소 이덕수 기금과장과 함께 소비자들에게 안전한 가금산물임을 알리고자 용인시 신갈리에 위치한 조인(주) 본사를 방문하였다.

조인(주)은 경기도·충남·북부의 일반란 생산 7개의 농가와 유정란 생산 3개 농가로 총 10개의 참여농가에서 집란된 난을 본사 GP센터로 운송하여 등급포장 작업을 거쳐 매일 새벽 60만개의 신선한 난을 대형마트로 유통하여 소비자에게 공급하는 대표회사이다.

이곳에서 이루어지는 GP작업은 각 농장에서 집란된 계란을 지하 암반수로 세척하여 표면 오염물질을 제거하고, 신선함을 잃지 않도록 미네랄 오일로 계란 표면을 코팅하는 작업을 한다. 그리고 할로겐 빛과 파동으로 미세하게 금이간 오란을 선별하여 건강한 알에 자외선 살균 후,

레이저 투광법을 이용하여 혈반이나 육반이 있는 계란을 골라낸 후 자동포장기를 통해 10개·30개들이 판란 포장 작업으로 납품완료 상태까지 마친다. 소비자보호원 일행은 국내 GP 센터에서 계란의 유통과정이 신선·위생조건을 충분히 충족시키고 있는 것을 보았다.

다음은 현장에서 한국소비자보호원 일행이 국내 소비자를 포함해 잘못 알고 있는 상식과 계란에 대해 의문을 가진 몇가지를 정리해보았다.

### 콜레스테롤 수치? 레시틴이 해결한다!

이날 자리에서는 센터 견학과 함께 계란에 관해 잘못된 상식을 바로잡기 위해 동영상 시청과 함께 간담시간을 가졌다.

대부분의 소비자들이 계란이 좋은 식품이라는 것은 알고 있지만, 콜레스테롤 수치가 올라가지 않을까라는 의문으로 하루에 얼마나, 어떻게 먹어야 가장 효과적으로 섭취하는지 의문을 가진다. 이에 대해 계란에는 지방 분자를 분해하고, 항산화작용을 하는 레시틴이라는 물질이 10%나 포함되어 있어 콜레스테롤을 낮추는 기능을 가지고 있어 부담 없이 섭취해도 된다.

미국 영양학계에서는 하루 1개의 계란을 먹어야 된다고 권장한다. 콜레스테롤 수치로 인한 오해로 인해 최근 심장병 환자에게 일주일간



▲ 관련 동영상 시청과 질문응답 자리를 통해 계란에 대한 잘못된 상식을 바로잡는 기회 마련



▲ 한국소비자 보호원 서정희 박사 현재 '국방대학교' 파견

3~5개를 섭취하는 임상실험을 통해서도 무리가 없는 것으로 확인되었고, 장수국가를 비교해 볼 때 계란소비가 많은 국가가 평균 수명도 높은 것으로 조사되었다는 보고가 있다.

다시 말해, 콜레스테롤 수치와 혈액순환을 개선하는데 도움이 되는 물질이 계란 안에 함유되어 있기 때문에 하루에 2~3개를 섭취한다고 콜레스테롤 수치가 올라간다는 상식이 잘못된 것임을 알 수 있는 기회를 마련하였다. 또한 뇌의 활성화를 촉진하는 물질인 아세틸콜린이 레시틴으로부터 만들어지기 때문에 주위 집중력이 필요한 성장기의 아이들에게 많은 도움이 되는

식품임으로 방문자 일행은 소비자들에게 잘못 알고 있는 지식을 정확한 내용으로 계몽하여 계란의 소비촉진 효과를 기대할 필요가 있을 것이라고 의견을 나누었다.

### 브랜드란 중요하지만, 신선한 계란 구입이 최고!

시중에서 계란 한 줄을 산다하더라도 홍화란, 목초란, 신선란, 해초란 등 각종 브랜드란과 유정란 등 워낙 종류와 가격이 다양하다. 소비자들이 무조건 비싸다는게 좋은 품질이라고 생각하지만, 어떤 기준으로 구입을 해야 하는지 의문을 가진다.

브랜드란은 사료에 첨가제를 넣어 급이하는 방식으로 계란을 생산하는데, 현재까지는 계란에 급여한 사료가 얼마만큼의 성분함량이 함유되어 있는지 연구 자료는 나오진 않았지만, 좋은 것을 먹여 건강하게 자라는 만큼 효과는 있



▲ 깨끗하게 위생처리된 계란을 눈으로 직접보는 자리 마련



▲ 최종 포장단계까지 거친 계란



▲ 오란·파란을 선별하는 작업  
▶ 혈반·육반을 선별하는 작업



을 것이라 한다. 그렇지만, 가격대 비율로 볼 때 일반란을 섭취하여도 영양적인 면에서는 전혀 지장 없다고 한다.

조인(주)의 경우, 사료내 비타민을 많이 먹이면 닭은 쉽게 노화되어 건강하게 생산할 수 있는 주령이 제한되지만, 계란에 영양분이 전이되기 때문에 비타민 함유 특수란을 생산하고 있다고 밝힌다.

그렇지만, 가장 중요한 것은 유통기한을 보고 가장 신선한 계란을 사는 것이 중요하다고 한다. 포장지에 기재된 유통기한은 보통 생산일로부터 30일까지로 보고, 구입 후에도 냉장보관을 하면 한달 가량, 상온이상이 되는 더운 날씨에서는 1주일이내로 보관해야 한다고 한다.

이를 위해 국내에서도 등급계란정보시스템을 시행할 예정으로 계란에도 생산이력제를 도입해서 소비자들에게 신뢰를 주는 방법을 예정하고 있다.

### 계란, 항생제 걱정 없이 믿고 구입

오래전부터 정부에는 산란계 사료에 항생제 수치의 규제를 두어 항생제 첨가사료 급이는 가능하나 알을 생산하는 20주령 이후에는 산란계에 항생제 급여를 하지 못하도록 되어 있기 때문에 우리가 섭취하는 계란은 항생제 걱정을 덜어도 된다. 자체적으로 농장에서 검사하는 것 이외에 신세계, 이마트 등 대형마트는 자체적

식품 검사자를 두어 위생에 대해 안전검사를 시행하고 있어 잔류물질의 위험걱정은 없다.

### 소비자에게 올바른 지식 전달이 마련될 기회가 있길...

계란은 인류탄생 이전부터 난태생하면서 자리 잡아온 가금 산물로 태반으로 나오는 산물보다 아미노산이 최대로 구성되어 있음에도 방송 오보로 인해 계란소비가 적은 국가 중에 하나이다.

이날 서정희 박사는 방송에서 일부 홍보가 이루어지고 있지만 정확한 정보 전달이 이루어지지 않고, 신뢰할 수 있는 현장을 일부 사람만 견학하는 것이 안타깝다는 말을 남겼다. 관심있는 주부, 학계·군인 관계자들이 방문할 수 있는 계기가 마련되었으면 하는 바람을 남겼다.

또한 이날 방문을 통해 계란에 관한 오해와 많은 궁금증이 해소되는 자리를 갖게 되면서 준비된 삶은 계란을 시식하는 시간을 가지면서 계란이 필수 영양식품으로 자리 잡는 그날을 위해 오늘부터 계란을 이용한 음식을 꾸준히 섭취해야 할 것에 입을 모으는 자리가 되었다. 계란이 좋은 식품임을 알고 있기에 대량 유통 할 수 있는 학교 등 급식을 통해 아이들에게 많은 영양소를 제공할 기회를 마련해 주는 것도 하나의 방법으로 제안하였다.

취재 | 장성영 기자  
ch-spirow@hanmail.net

