

# 유정란! 병아리가 되나요?

얼마전 마트에서  
'유정란'을 구매하였습니  
다. 일반 계란보다 좋은 환경에  
서 자란 닭이 낳은 계란이라는 이  
야기를 듣고 구입하여 요리를 하려  
고 깨었는데 노른자 위에 조그만한  
까만 점이 있네요. 병아리가 되려다  
가 만 것인가요? 그리고 먹는데  
아무런 지장이 없는지도 궁금하  
고요. 또 병아리는 어떻게  
발생되는지 궁금합  
니다.



**정수현**  
조인주식회사 품질관리팀 팀장

## 유정란은 무엇이 다를까?

먼저 '유정란'과 '무정란'에 대하여 설명 드  
리겠습니다. 고객님께서 잘 알고 계시듯이  
'유정란'과 '무정란'의 가장 큰 차이는 병아리  
가 발생 될 수 있느냐, 없느냐 하는 것입니다.

보통 '유정란'을 생산하는 양계농장에서  
사육되는 닭의 비율은 암:수= 15:1의 비율로  
혼합되어 사육되고 있습니다. 여기서 암탉과  
수탉이 짝짓기를 하여 낳은 계란을 '유정란'  
이라고 합니다. 그리고 이 '유정란'은 적절한  
온도와 습도가 갖춰지면 병아리로 발생이 될  
수 있습니다.

'무정란'이라 함은 인류가 먹거리를 위해  
인위적으로 알을 많이 낳을 수 있도록 품종  
개량을 하여 얻은 계란으로, 주로 케이지에서  
사육이 되고 알을 낳을 수 있는 암탉만 사육  
을 하기 때문에 병아리로 발생이 될 수 없는  
계란을 말합니다.

보통 시중에서 판매되고 있는 '유정란'은  
국립농산물품질관리원으로부터 일정한 심사  
를 거쳐 품질인증을 받은 제품이며, 그 기준  
은 수정율이 85% 이상이 되어야 하고, 산란기  
간 중에는 항생제 사용을 못하게 되어있습니  
다.

사육기준은 암컷 15수당 수컷 1수 이상이  
혼합 사육되어야 하고, 사육면적은 '유정란'  
을 생산하는 농장의 닭 1수당 차지하는 면적



은 0.17m<sup>2</sup> 이상, ‘방사(계사 주변에 닭이 놀 수 있는 공간을 가진 농장) 유정란’을 생산하는 농장의 닭 1수당 사육면적은 1수당 1.1m<sup>2</sup> 이상을 갖추어져 있어야 합니다.

### 유정란은 병아리가 될 수 있다?

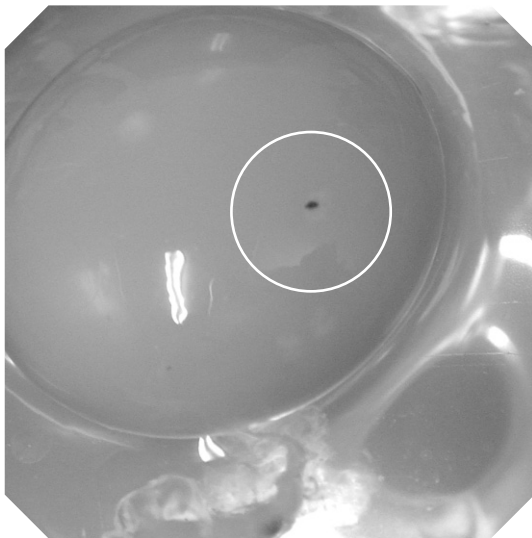
앞에서 말씀드렸듯이 ‘유정란’이나 ‘방사 유정란’은 주변 환경이 적절한 온도와 습도가 맞춰지면 병아리로 발생될 가능성이 있습니다. 그래서 당사에서는 ‘유정란’ 및 ‘방사 유정란’을 농장에서부터 수거해서 고객님께 전달해 드리기까지 운송 시 모든 온도를 18~20℃이하로 유지, 보관하고 있습니다.

고객님께서도 ‘유정란’이나 ‘방사 유정란’을 구매하셨을 경우에는 반드시 5℃이하에 냉장 보관을 해주시는 것이 좋습니다.

### 계란이 완전식품인 이유

알의 난황(노른자)? 난백(흰자)? 어디에서 발생이 될까요?

바로 난황과 난백이 아닌 난황의 표면에 있는 ‘배아’에서 발생이 되게 됩니다. 난황을 자세히 들여다보면 난황 표면에는 작고 동그란 흰색의 원을 보실 수 있을 것입니다. 이것이 바로 ‘배아’로써 병아리가 생성되는 수정체이며 이 ‘배아’가 병아리로 발생이 되는 과정에서 난황은 병아리의



영양분으로 사용이 되어지게 됩니다.

흔히 계란은 완전식품이라고 하죠? 이 작은 계란에서 하나의 생명체가 탄생되기 위해서는 많은 양의 영양소가 필요합니다. 그 영양소가 모두 난황과 난백에 함유되어 있기 때문에 계란은 완전한 영양식품으로 세계에서 인정을 받고 있는 것입니다.

### 까만점은 배아 아닌 잔반

고객님께서 보신 까만 점은 배아가 아닌 잔반이라 불리는 이물질이라고 판단됩니다. 잔반은 닭이 계란을 생성하는 과정에서 난소에서 난황을 배출할 때 유입이 되어 생길 수가 있는데 이때 닭이 외부 환경이나 내부 환경에서 어떠한 스트레스(소리, 빛 등)를 받을 때 쉽게 생성될 수 있습니다. 이것은 고객님께서 육안으로 보시기에 좋아 보이지는 않지만 인체에는 전혀 무해하므로 드셔도 지장이 없습니다. **양계**