

소비자, 계란의 신선도 중점두고 구입

식 품에 있어서 그렇듯이 계란에 있어 품질을 결정짓는 핵심은 신선도입니다.

신선한 먹거리가 많이 보급되고 소비자의 선호도가 높아지는 요즘, 영양소가 높은 완전식품이며 저렴하면서 손쉽게 섭취할 수 있는 장점을 가진 계란은 일반소비자, 학교급식용 등으로 꾸준한 소비를 보이고 있습니다.

생산자는 가장 신선한 제품을 공급하고자 노력을 기울이나 신선도가 떨어짐, 즉 풀어짐 현상에 대한 소비자불만은 지속적으로 보이고 있는 상태입니다.



정수현
조인주식회사 품질관리팀 팀장

소비자, 유통기한 가장 우선시

2001년 2월 실시한 서울, 인천, 경기, 충북거주 여성 551명에 대한 설문조사 결과를 통해 계란의 소비형태 및 품질에 관한 소비자 의식조사를 살펴보면 계란 구입시 제일 중요하게 생각하는 사항은 유통기한 45%, 산란일자 14%, 가격 10%순이며, 소비자가 계란을 구입할 때 느낌은 믿고 구입한다 60%, 위생적이고 깨끗하다 19%, 불결하고 신선하지 못하다 16% 순으로 나타났습니다.

계란 신선도 유지에 중점

계란은 난각으로 인해 내부 상태가 보이지 않는 특성이 있어 겉모습만을 보고 제품의 신선도를 판단하기 어려운 점이 있습니다. 이에 따라 소비자의 60%가 계란을 구입할 때 믿고 구입함에도 불구하고 계란 구입 후 불만족한 경험이 있는지에 대한 설문조사에서 무려 66%가 불만족한 적이 있다고 응답하였으며 그 유형은 흰자나 노른자가 쉽게 풀어진다 41%, 상한계란 24%, 분변이나 털이 묻었다 24%, 깨진 계란 8% 순으로 나타났습니다.

소비자불만의 대부분을 차지하는 풀어짐 현상은 GP의 포장과정이나 유통과정의 관리를 통해서만 관리가 되는 것이 아닙니다. 소비자의 섭취시점에서 고품질을 유지하기 위해서는 가장 기초적으로 농장에서의 품질 관리가 중요하다고 판단됩니다.

현재 등급란의 소비가 꾸준히 상승하고 있습니다. 농촌진흥청 축산과학원에서 2007년 03월 실시한 경기도 초,중,고교 학교급식 담당자 306명을 대상으로 한 '학교급식에서 계란의 이용에 대한 설문조사' 결과를 보면 학교에서의 계란 구입형태는 등급계란이 59.8%, 일반계란 22.6%, 액란 14%로 기존에 대부분이 일반계란을 사용하던 형태에서 고품질의 등급란 구입으로 급식패



턴이 변화하고 있는 것을 알 수 있습니다.

소비자 만족도 높이기 위한 농가의 지침

▶ **등급관 이상의 품질로 소비자 만족을 시리기 위해서 농장에서의 관리사항이 어떤 것이 있을까요?**

첫째로 계군의 건강관리입니다. 품질검사를 진행하다보면 요즘 내부 이물질 출현율이 다소 상승한 것을 확인할 수 있습니다. 혈, 육반에 대해 정확한 원인은 알 수 없지만, 스트레스를 주요 원인으로 보고 있습니다. 계절적인 요인인 더위, 추위, 일교차에 의한 이물질의 발생가능성이 있고, 또한 스트레스로 인한 불량난 발생으로 선도편차 발생가능성이 있습니다. 계군의 건강에 이상이 있을 경우에는 당일 산란된 계란이라고 해도 전체적으로 난백의 높이가 낮아지는 현상을 나타내기 때문에 예방대책 및 관리가 필요합니다.

둘째, 농장에서의 집란과정 관리입니다.

농장에서 집란실로의 거리가 너무 멀어 외부온도에 영향을 받는 시간이 길 경우, 혹은 자동 컨베이어시스템이 원활하지 못하여 원란이 계사내부안에 장시간 방치될 수 있는 문제가 발생할 시 선도편차가 발생하여 소비자 불만발생의 원인이 됩니다. 이동 과정에서 계란이 남아 있는 경우가 없는지 산란일에 맞게 집란이 이루어지는지에 대한 관리가 중요합니다.

또한 세척시설이 이루어진 농장의 경우에는 난각상태가 위생적으로 관리된다는 장점이 있지만, 계란의 선도를 유지시켜주는 최외곽층인 큐티클층이 벗겨짐으로서 환경의

영향을 잘 받게 되는 단점이 있습니다. 따라서 큐티클층 역할을 하는 오일코팅공정이 이루어져야 하며 세척란의 경우에는 농장에서 의 빠른 소비가 이루어져야 합니다.

셋째, 산란일자별 및 주령수에 따른 분리 적재 및 보관이 필수적입니다.

계란은 주령수 및 계군에 따라 특성을 가집니다. 따라서 산란일자별, 계군별로 분리하여 선입 선출하는 것이 필수적입니다. 만약 몇일치의 생산원란이 섞여있고, 계군이 섞여있을 경우 전체 원란의 품질판정은 구분이 가장 산란일자가 오래되고 주령수가 높은 계란의 품질로 판단되게 됩니다. 당일 산란된 선도 높은 원란이 섞여있더라도 선도편차로 인해 그만큼의 가치를 인정받지 못하게 되는 것입니다. 같은 산란일자의 원란일 경우에도 신계군에 비해 노계군은 빠르게 선도가 감소하고 풀어짐이 발생하는 현상을 보이므로 소비자불만발생 가능성이 높습니다. 등급란은 농장별, 계사별로 별도의 코드를 부여하여 생산이 이루어집니다. 따라서 소비트렌드에 맞춰 소비자만족을 이루는 제품생산을 위해서는 산란일자별 및 계군에 따른 분리가 필수적이라고 할 수 있습니다.

풀어짐에 대한 소비자불만은 하절기에 가장 많은 부분을 차지하고, 유정란에서 풀어짐 목소리가 높은 편입니다. 산란일자별, 계군별로 분리하고 그에 맞는 표시를 해주는 것, 생산품의 품질을 관리하시는데 가장 기본적이고 쉽게 관리가 가능한 방법이라고 생각합니다. 조금의 관심을 더 기울여 관리한다면 소비자만족을 통해 그 농장의 생산품만을 찾게 되는 현상이 곧 나타날 것이라고 생각합니다. **양계**