

# 어느 제품을 구매해야 믿고 먹을 수 있나요?

얼마 전 텔레비전을 시청하다 보니 소비자 관련 프로에서 시중에 유통되는 계란이 신선하지 않다는 내용이 나오더군요. 과연 어느 제품을 구매하여 믿고 먹을 수 있는 지 혼란스럽습니다. 시중에 유통되는 계란이 그렇게 안 좋은가요? 계란을 즐겨먹는 편인데 도대체 어떠한 계란을 구매해야 하는 것인지 궁금합니다.



정수현  
조인주식회사 품질관리팀 팀장

## 유통기한 표시 자율적으로 적용

건강한 삶과 유지를 위하여 신선하고 고품질 제품을 구매하여 섭취하여야 하고, 고객님의게서 알고 계신 것처럼 계란은 비타민을 제외한 모든 영양성분을 고루 갖추고 있는 완전식품으로 영양보충을 위하여 가장 손쉽게 드실 수 있는 식품입니다.

현재 축산물 중 다른 식품에 비하여 식용란에 대한 법적인 제재사항이 많이 정해져 있지 않은 편입니다. 보통의 식품에서 정해져 있는 유통기한 표시가 식용란에서는 필수사항이 아니며 그 기한 또한 자율적으로 적용하도록 되어 있습니다. 이것은 인공과정을 거친 가공품이 아닌 자연 그대로의 상품이기 때문에 가능한 것이라고 생각합니다.

소비자의 높은 인식에 발맞추어 각종마트에 유통되는 제품은 대부분 선택사항인 법적표기사항을 모두 갖추고 있습니다. 원산지, 생산자, 내용중량, 판매원, 유통기한 등이 이러한 내용이며, 소비자의 알권리를 위해 생산처의 정보 및 생산과정을 표기하고 인증된 내용을 표기함은 물론 자체적으로 품질검사를 엄격히 진행하고 있습니다.

## 신선한 계란, 온도관리가 중요

국가에서 인증하는 품질인증, 유기농인증, 무항생제 인



중 등의 표기사항이 표시되며 등급란의 경우 계군의 이력도 추적이 가능합니다. 또한 생산처에서는 식품가공회사에 준한 위생 상태를 유지, 관리하며 신선도를 유지하기 위한 제품관리 및 온도관리를 중시합니다.

농장에서 계란이 산란되면 대부분 자동 컨베이어 시스템을 통해 집란합니다. 닭의 품온은 38.5~40℃ 이고 갓 산란된 계란의 온도 역시 같지만 공기와 맞닿으면서 계란의 온도는 점차 감소되게 됩니다. 집란을 마친 계란은 상온 온도와 같게 10~25℃로 유지가 되고 GP로의 냉장차량 이동 및 포장작업, 출하작업 동안 15~20℃로 유지되도록 관리하고 있습니다. 생산처에서 냉장차량으로 각 유통업체로 이동이 되며 소비자에게 판매되기 위한 냉장매대(9~11℃)에 보관되어 소비자 손에 도달되게 됩니다. 계란은 온도차이가 온도 낮음(4℃) → 높음(14℃) 으로 약 10℃이상 차이가 생길 경우 불과 2~3분 사이에 결로현상을 나타냅니다. 난백의 수분이 난각 외로 빠져나오는 현상을 말하는 것으로 난백의 수분이 증발함으로서 난백 풀림현상을 나타내며 산란한지 1일이 지난 계란이어도 온도관리가 적정하지 않을 시 선도가 낮다는 평가를 받게 됩니다. 특히 하절기의 경우 온도상승으로 인한 결로현상 발생 가능성이 높으며 온도관리가 더욱 중요한 관리사항입니다.

소비자가 냉장 매대의 제품을 구매하였을 경우에도 구매 후 냉장보관을 하지 않는다면, 온도차에 의한 결로현상이 30



▲결로현상

분에서 1시간이상 지속되게 방치하였을 경우 신선도가 쉽게 감소하는 것을 관찰하실 수 있습니다.

### 포장일자 및 제품 표기사항 확인토록

포장이 없고 유통기한이 표시되어 있지 않다고 하여 신선하지 않다고 판단할 수는 없습니다. 경우에 따라 농장에서 직접 집란하여 판매하는 경우도 있기 때문입니다.

하지만, 어떤 닭이 낳은 계란인지와 항생제 유무 등의 안정성 측면에 대해 확인을 원하신다면 그 내용이 표기된 제품을 구매하시는 것이 현명하다고 판단됩니다. 식용란에 있어서 각종 표기사항이 필수조건은 아니지만 표기를 하고자 하면 그 내용이 허위일 경우 법적인 제재를 받게 됩니다.

따라서 고객님의 새 신선하고 안전한 계란을 구매하고자 하신다면 온도관리가 가능한 판매처에서 포장일자 및 제품 표기사항을 확인하시고, 포장일자가 가장 최근인 제품을 구매하시는 것이 가장 좋은 구매방법이라 생각합니다. **양계**