

무엇이든 물어보세요!



우리나라는 흰색란보다 갈색란을 선호하는데, 영양적인 차이는 없나요? 갈색란을 선호하는 이유는 무엇인가요?



결론부터 말씀드리자면, 흰색란과 갈색란 사이의 영양적인 차이는 없습니다.

표에 나타난 것처럼 알부민과 난황 등에서 약간의 차이를 보이고 있지만, 이는 계란의 무게에 따라 내부 물질의 함유 또한 상이하므로 절대적인 지표가 될 수 없기 때문입니다.

먼저 소비자들이 갈색란을 선호하는 이유는 식생활 습관에서 기인된 것으로 사료됩니다. 동양권에서는 민족성으로 인하여 갈색란을 선호한 반면, 서양의 경우에는 전체적으로 흰색란을 선호하지만, 일부 갈색란을 좋아하는 사람들이 외국 각지로 이주를 하면서 점차적으로 갈색란에 대한 소비가 늘어나게 되었다고 합니다. 그러나, 전반적으로 서양에서는 갈색란을 선호하는 편이라고 합니다. 이처럼 흰색란을 선호하는 이유는 순백한 이미지의 난각색에 기인하여 갈색란 보다 신선한 계란의 이미지와 관련이 있는 것으로 판단됩니다.

우리나라 사람들이 흰색란보다 갈색란을 선호하는 이유는 백색란의 경우에는 난각을 구성하고 있는 양이 갈색란에 비해 상대적으로 적어 계란내부의 양, 즉 난중 또한 적어 시장에서 낮은 가격으로 평가되었다고 합니다(표 참조).

이러한 이유로 인해 계란 유통상인들은 갈색란을 판매하는 것이 많은 이윤을 남길 수 있어서 시장에서는 백색란 보다 갈색란의 판매가 증가를 하게 된 것으로 풀이됩니다. 계란의 신선도 차이 또한 품종간의 차이보다는 오염정도, 저장온도 및 저장기간에 따라 지대한 영향을 받는다고 할 수 있습니다. 따라서 계란 구매 시에 난각의 색깔 보다는 생산일자 및 청결도와 타원형인 것을 선택한다면, 신선한 계란을 구매하는데 있어 많은 도움이 될 것으로 사료됩니다.(답변 : 농촌진흥청 국립축산과학원 기금과 농업연구사 강근호, 041-580-6728)

표1. 갈색란과 백색란의 계란성분 비교

구분	난중(g)	알부민(%)	난황(%)	난각(%)	난각 두께(mm)
백색란	63.57	64.55	26.35	0.40	9.10
갈색란	64.43	65.81	24.46	0.42	9.72

발췌자료 : 석윤오, 2002, 한국가금학회지, 제29권3호



※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.

궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.

ch-spirow@hanmail.net(장성영), i727i@naver.com(이경현)

