

무엇이든 물어보세요!



Q

계란에도 유통기한이 있나요? 있다면 언제까지인가요?

A

계란에도 유통기한이 있습니다.

하지만 일반 식품과 달리 현재 생계란 제품에 대한 유통기한이 규정되어 있는 않습니다. 계란은 일반 식품과 달리 소비자가 어떻게 보관하느냐에 따라 유통기한이 달라집니다. 하지만 유통기한보다 생산일자를 확인하는 것이 중요합니다. 생산일로부터 보통 1주일 내로 먹는 것이 가장 이상적이며 냉장 보관할 경우 3주 이내에 드시는 것이 좋을 것 같습니다.



일본에서는 계란을 먹을 수 있는 기간을 상미기간으로 정해 적용하는데 냉장보관시 57일까지 사용으로 사용할 수 있는 것으로 되어 있습니다.(양계협회)

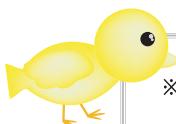
Q

아토피 환자는 계란을 절대 먹으면 안 된다고 하던데 정말인가요?

A

모든 아토피 환자가 계란에 양성반응을 보이는 것은 아닙니다.

혹시나 의심이 될 경우는 일반 알레르기 검사를 통해 계란과 아토피가 상관성이 있다는 것을 확인한 후에 계란 섭취 여부를 결정하는 것이 좋을 것 같습니다. 이러한 검사가 선행되기 전에, 완전식품인 계란을 기피하는 것은 영양면에서 큰 손해가 아닐 수 없습니다.(양계협회)



* 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)

Q & A