



무엇이든 물어보세요!

Q&A 코너

일반 계란? 무항생제 계란?

살충제에 멜라민, 설탕가루를 탄 고춧가루... 심지어 중국에서는 화학약품으로 만든 가짜 계란이 등장해 큰 충격을 주면서 이제 먹거리에 관한 올바른 정보는 우리 가족의 건강을 위한 필수요소가 되었다.

일반 계란? 무항생제 계란?

시장이나 마트에 가면 여러 지역에서 올라온 다양한 종류의 계란이 있다. 특히 일반 계란보다 비싼 가격의 '무항생제 계란'을 볼 수 있다. 과연 무항생제 계란이란 무엇이길래 일반 계란보다 비싼 걸까?

무항생제 계란

친환경농업육성법 중 '무항생제 인증제'에 따라 자연친화적인 방법으로 생산된 계란이다.

일반적으로 산란계(산란기의 닭)에 사용되는 항생제를 사용하지 않고 사료, 닭장의 크기 등 사육환경을 개선함으로써 건강한 닭이 신선한 알을 낳을 수 있도록 한 것이 무항생제 계란이다. 건강에 대한 국민들의 관심이 높아지면서 산란계에 사용되는 항생제가 주목 받기 시작했는데, 정부도 1997년 '환경농업육성법' 등을 제정하는 등 항생제 사용을 자제하기 위한 노력을 기울여 왔다.

단순히 항생제를 사용하지 않는다고 해서 모두 무항생제 계란이 될 수는 없다. 무항생제 계란임을 인정하는 '무항생제 인증제'는 2007년 도입되면서 아래 표와 같이 매우 까다로운 조건을 갖추어야 한다.

측사	신선한 물과 사료를 쉽게 줄 수 있도록 만들어져야 하며 적절한 사육밀도(산란계의 경우 마리당 케이지축사 0.042m ² , 갈집평사 0.11m ²)를 유지해야 함. 또한 공기순환, 온도와 습도, 먼지 및 가스농도, 단열 등도 적절한 수준으로 유지되어야 함
사료	항생제는 물론 합성항균제, 성장촉진제, 호르몬 등의 동물용의약품이 첨가되어선 안됨
번식방법, 검사 등	번식방법의 경우 자연교배, 인공수정, 수정란이식을 제외한 번식호르몬 처리는 허용되지 않음. 검사 시 입식 이후 150일 이상 위의 기준으로 사육되어야 하며, 인증기관의 승인 여부, 운송 및 가공, 분뇨처리 등의 적합여부를 검사. 또한 국제식품규격위원회(CODEX)의 유기식품의 생산·가공·표시·유통에 관한 가이드라인준수 등도 확인

하지만 오해하면 안된다.

항생제를 넣는다고 해서 일반 계란이 위험할까? 그렇지 않다.

소나 돼지, 닭 등에 사용되는 항생제는 가금콜레라, 기증저 등의 가축질병을 예방하기 위해 불가피하게 사용될 수밖에 없는데, 산란계에 허용되는 항생제에 포함된 약제는 흡수가 잘 되지 않기 때문에 계란에 남지 않으며, 인체에 해롭지 않다.(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), kyunyang@gmail.com(김수영)