

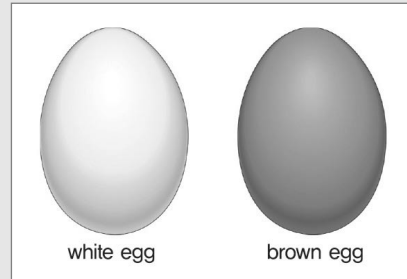
계란껍질 색에 따라 영양 차이가 있을까?

계란은 필수 영양소가 고르게 함유된 완전식품으로 우리 국민이 사랑하는 식품 중 하나이다. 근래에는 한방란, 특수란 등 ××먹은 닭이 낳은 계란이라는 이름으로 수많은 종류의 계란이 진열되어 어떤 것이 좋은 것인지 분간하기 어려울 정도다.

과거에는 브랜드란에 대한 개념보다는 갈색란과 백색란 두 가지가 있었는데 어느 순간부터 백색란이 사라져 자취를 감추고 말았다. 과연 계란껍질 색에 따라 영양적 차이가 있는 것일까?

갈색란과 백색란 사이에 영양적인 차이는 없다. 알부민과 노른자 등에서 약간의 차이를 보이지만 이는 계란의 무게에 따라 내부 물질 함유량이 달라진다고 볼 수 있다.

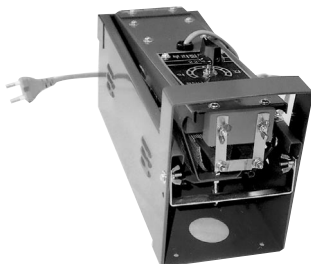
참고로 계란은 58g을 기준으로 할 때 흰자 55.8%(32.4g), 노른자 31.9%(18.5g), 껍질 12.3%(7.1g)로 구성된다. 계란의 화학적 성분은 수분 78%, 단백질 10.5%, 지방 10.7%, 무기물 0.86%이며 화학적 성분은 닭 개체의 유전적 소질, 환경, 사료조건, 저장온도, 저장기간 등에 따라 달라진다. **양계**



부리절단기 ♣ 님플 전문

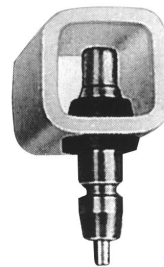
최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

부리절단기(국산품)



※ 사용중 고장난 제품을 수리해 드립니다.

님플



수입품에 비해 가격이 저렴하다

보령산업

전화 : (02)461-7887(주·야)
휴대폰 : 010-8934-6887