

# 액란에도 3월 21일부터 등급표시가 있다!

(축산물품질평가원 평가관리팀 과장 이진석)

축산물품질평가원에서는 2001년부터 계란등급판정을 실시하고 있으며 학교급식과 대형유통회사(풀무원, 오뚜기, CJ 등)를 필두로 등급판정 받은 계란을 판매 및 사용하였다. 계란 등급판정은 주로 계란집하장에서 이루어지고 있으며 계란 등급판정 시행업체는 2009년 27개소, 2010년 30개소로 점차 확대 되어왔다.

현재도 등급판정을 희망하는 농가 및 집하장이 늘고 있는 상황이다. 이렇듯 등급판정 계란이 확대됨에 따라 단체급식 등 대량 소비처에서는 계란 깨는 것이 번거롭고 위생적인 문제 발생을 우려하면서 액란을 사용하고 있으나 품질을 알 수 있는 기준이 없었다. 이와 같이 액란에 대한 소비자 신뢰 확보와 차별화 할

수 있는 등급판정 기준 마련의 필요성이 지속적으로 제기 되어왔다. 이에 2011년 살균액란 제조용 계란 등급판정 기준을 마련하고 설명회를 거쳐 2011년 3월 21일부터 시범사업을 실시한다.

해당 기준은 액란 제조를 위한 계란에 대해 등급판정을 실시하는 것으로 기준은 아래 표와 같다.

판정항목		품질기준			
		A급	B급	C급	D급
외관판정	난각	청결하며 상처가 없고 계란의 모양과 난각의 조직에 이상이 없는 것	청결하며 상처가 없고 계란의 모양에 이상이 없으며 난각의 조직에 약간의 이상이 있는 것	약간 오염되거나 상처가 없으며 계란의 모양과 난각의 조직에 이상이 있는 것	오염되어 있는 것, 상처가 있는 것, 계란의 모양과 난각의 조직이 현저하게 불량한 것
	난황	위로 솟음	약간 평평함	평평함	중심에서 완전히 벗어나 있는 것
할란판정	농후난백	많은 양의 난백이 난황을 에워싸고 있음	소량의 난백이 난황 주위에 퍼져 있음	거의 보이지 않음	이상한 냄새가 나거나 변색되어 있는 것
	수양난백	약간 나타남	많이 나타남	아주 많이 나타남	
	이물질	크기가 3mm 미만	크기가 5mm 미만	크기가 7mm 미만	크기가 7mm 이상
	호우단위*	72 이상	60 이상~72 미만	40 이상~60 미만	40 미만

\* 호우단위(Haugh Unit)란 흰은 계란의 무게와 농후난백의 높이를 측정하여 산스에 의하여 산출한 값을 말한다.

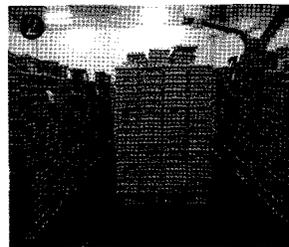
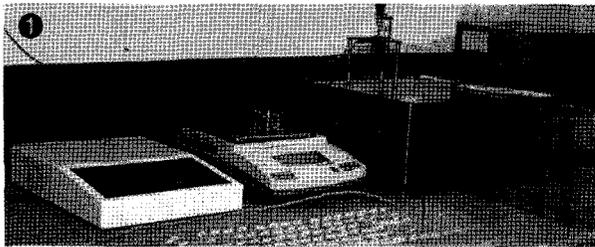
계란과 같이 난각에 등급을 표시하고 알가공장으로 이동되어 등급 액란을 생산한다. 축산물품질평가원에서는 등급판정과 이런 모든 과정을 모니터링을 실시하는데, 살균액란 제조용 계란에 대해서 등급판정을 실시하고 해당 등급난을 액란가공장에서 15℃ 이하로 보관, 소독, 할란, 살균처리, 포장, 등급표시 등 모든 공정에 대해 관리를 한다. 이때 해당 알가공장을 월 2회 이상 점검을 실시한다. 점검 시 세균수·잔류불질 검사 등 검사 결과를 제출받도록 하였으며 분계 발생 시 재검사 하는 등 액란 제품 생산 공정 상의 등급판정 받은 계란 사용에 대한 모니터링을 실시한다.

살균액란 제조용 계란을 사용한 액란 제품을 생산하기 위해서는 축산물품질평가원에서 축산물등급판정 계란 가공 시행업체로 지정용 받아야만 등급난을 사용하여 등급액란 제품을 생산 할 수 있다. 계란 및 액란 관련 규정 위반 시 지정취소가 되며 12개월간 재지정 신청을 할 수 없고 축산물등급판정 확인서도 이용을 할 수 없다.

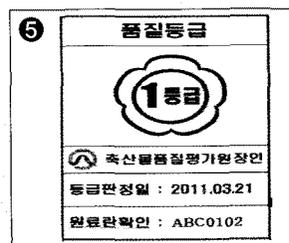
미국의 계란 가공품의 소비량이 계란 소비량과 비교하면 40% 이상인데 반해 국내 계란생산량 중 68%

는 식용란(생란) 형태로 소비자에게, 32%는 급식 및 식품가공장 등의 대량수요처로 소비·유통된다. 또한 마요네즈, 재빵 등 식품 원료로 전체 생산량 중 7~8% 공급 추정되고 있다(농식품부). 이렇듯 우리나라도 품질 및 안정적인 액란의 소비는 증가 할 것이고 확대되는 액란에 대해 품질 등급을 부여함으로써 보다 안정적이고 우수한 액란을 소비자들이 구매 할 수 있도록 하는 기준을 마련하였다. 또한 소비자들이 계란의 생산이력을 한눈에 알아볼 수 있도록 액란 포장지에 '원료란 확인' 을 표시하여 해당 이력번호를 축산물품질평가원 홈페이지에서 확인 가능하도록 하였다.

살균액란에 등급을 마련함으로써 기대효과는 액란에 대해 소비자들의 인식 전환을 가져오는 계기를 마련하는 것이다. 또 등급 액란 제조원가의 절감으로 액란에 대한 경쟁력을 향상시켜 등급액란의 가격경쟁력 확보, 계란 가격 폭락 시 액란으로 제조하여 냉동보관 등 가격지지 역할도 가능하다. 소비자들은 전담 우수한 품질과 안정적인 식품을 선호하므로 액란의 생산 및 소비도 증가할 것으로 예상된다.



- ① 살균액란 제조용 계란 등급판정
- ② 등급판정 받은 계란 보관



- ③ 할란
- ④ 살균
- ⑤ 포장용기에 등급표시