

계란 등급제

(축산물품질평가원)

계란의 등급

- 계란은 품질등급과 중량규격으로 구분한다.
- 품질등급 : 서적한 계란에 대해 외관, 투광 및 할란관정을 거쳐 1, 1, 2, 3등급으로 구분한다.
 - ▷ 외관판정 : 계란의 전체적인 모양, 균각의 상태, 오염 여부 등 계란 외부의 상태를 평가한다.
 - ▷ 투광판정 : 계란 내부에 빛을 통과하여 기실의 크기, 난황의 위치와 퍼짐정도, 이물질 유무 등을 평가한다.
 - ▷ 할란판정 : 계란을 까뜨린 후 나타낸 난백의 높이와 계란의 무게, 0 분질 유무 등을 평가한다.
- 중량규격 : 계란의 무게에 따라 왕, 특, 대, 중, 소란으로 구분한다.

등급의 구분과 표시

※ 등급의 구분 : 품질등급과 중량규격으로 구분합니다.

품질등급	1등급	1등급	2등급	3등급
중량규격	왕란 68g 이상	특란 68~60g	대란 60~52g	중란 52~44g
				소란 44g 미만

※ 등급의 표시

계란

포장용기

좋은 계란 고르는 요령

- 외관상 계란껍질의 결이 맑고 매끈하여 광택이 있으며 깨끗한 것을 고른다.
- 신선한 계란은 깨어보면 난황(노른지위)이 봉긋하게 솟아 있으며 난백(흰자위)의 높이가 높고 농후난백이 수축수위를 두껍게 어워싸고 있다. 그리고 깨뜨렸을 때 내용물이 계란껍질로부터 쉽게 분리되는 것이 좋은 계란이다.
- 계란은 겉질에 싸여 있어 품질과 신선도를 소비자들, 직접 확인하기 어려우므로 등급관정을 받은 계란을 구매하면 위생적이고 신선한 계란을 선택하는 것이 된다.



▲ 노른지위가 높이 솟아 있으며 흰자위가 두꺼워져 있습니다.



▲ 노른지위 높이가 낮고 흰자위가 두꺼워져 있습니다.