

## 계란 보관 방법은?



계란은 특별히 별도로 관리한다거나 다른 식자재와 분리해서 보관할 필요는 없다.

계란은 노른자와 흰자를 둘러싼 여러 층으로 이루어져 있고 계란을 둘러싼 표피를 살펴보면 최외층으로 계란껍데기 난각, 난각막, 난백막을 거쳐야 되고 난각에는 외부와 유통할 수 있는 7,000~17,000개의 기공이 있는데 이 기공의 크기는 15~65 $\mu$ m로 수분분자 정도만이 통과할 수 있으므로 일반적인 미생물이나 수분이 침투하기에는 상당히 힘든 구조이다.

다만 냉장이 아닌 상태 등으로 보관 시 삼투압 등에 의해 수분이 계란내로 이동하거나 미생물에 의한 계란 내부물질의 부패가 있을 가능성은 있다.

미국 농업연구청(Agricultural Research Service)의 연구에 따르면 냉장실에서 적절하게 보관이 되는 경우 계란은 포장된 후 4~5주까지 소비가 가능한 것으로 나타났다.

자료제공 : 축산물품질평가원 “재미있는 축산물 이야기”

※ 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 기자), enani85@naver.com(최인환 기자)