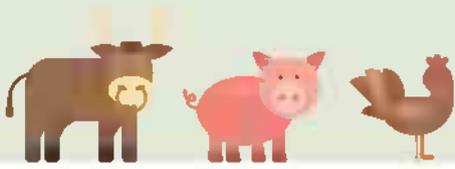


축산물품질평가원에서 알려주는

누리공금증 Q&A



Q 치킨윙 요리를 하려고 닭 날개를 구입하고 냉동고에 넣은 채 깜빡했어요. 냉동고에 1~2주 있던 닭 날개, 먹어도 괜찮나요?

A 일반적으로 유통업체에서는 냉장(보통 5°C 이하)일 경우 6~10일 정도의 기한을 정해서 유통하고 있습니다. 냉동(빙점 이하) 상태에서는 5~6개월 정도의 기한을 정하여 유통하고 있습니다. 따라서 냉장상태에서 정상적으로 보관되고 냉동이 되었다고 볼 때, 1~2주 지난 닭고기는 고온 가열 요리법을 이용해 드신다면 문제가 없을 법으로 보입니다.



Q 은수저를 계란에 넣었는데 검게 됐어요. 독은 아닐 텐데, 왜 그런지 궁금합니다.

A 일상에서 계란에 독이 들었을 일은 거의 없죠. 그보다는 계란 안에 있는 “황” 성분 때문에 변색된 것이라고 보는 게 맞을 것 같습니다. 흰자를 보면, 함유하고 있는 주요 미네랄 성분 중에 칼슘, 마그네슘, 인, 니트론 등과 함께 유허이 있거든요. 삶은 계란의 노른자를 보면 푸르스름한 색을 띄는 것을 볼 수 있는데요, 이것 역시 계란 안의 철 성분과 황성분이 만나 색을 띄는 것입니다. 큰 걱정 안 하고 드셔도 될 듯합니다.



Q 도축된 소에 찍혀 있는 빨강고 파란 도장은 어떤 의미인가요?

A 도축된 소에 찍혀 있는 빨강고 파란 도장은 어떤 의미인가요?
우리나라에서 도축된 소의 자육(뼈가 있는 고기)은 도축검사인의 색깔에 따라 소고기 종류를 구분합니다. 도축검사인의 색은 적색, 녹색, 청색의 총 3가지인데요, 이중 적색 도장은 순수 한우에서 생산된 한우고기를 뜻합니다. 녹색은 육우인데, 육용종이나 교집중, 젖소 수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젖소 암소에서 생산된 고기, 수입한 소를 국내에서 6개월 이상 사육해 국내산으로 분류되는 소를 도축한 것을 모두 육우로 구분합니다. 마지막으로 젖소, 즉 송아지를 낳은 경험이 있는 젖소 암소에서 생산된 고기는 청색 도장을 찍어 구분합니다. ㉠