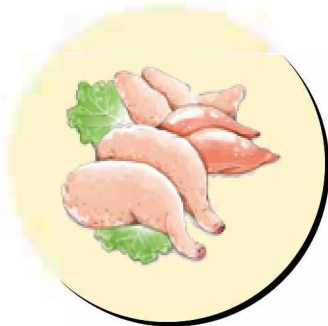


축산물품질평가원에서 알려주는 누리궁금증 Q&A



Q 조류인플루엔자가 유행하는 중에 닭고기나 오리고기, 계란을 먹어도 이상이 없나요?

A 고병원성 A가 발생한 농장의 닭에서는 계란이 생산되지 않으며, 발생 위험성이 높은 지역 내(3km 이내)에서 사육되는 닭, 오리뿐만 아니라 종란과 식용란까지도 이동이 엄격하게 통제된 상태에서 살처분 매몰 또는 폐기하기 때문에 시중에 유통되는 일은 있을 수 없습니다. 또 A에 걸린 닭들은 털이 빠지지 않고 검붉게 굳어지면서 죽기 때문에 시장 출하가 불가능합니다. (정상적인 닭고기는 도축과정에서 피를 빼내기 때문에 붉지 않습니다.)

따라서 우리나라에서 생산되는 닭, 오리고기나 계란 등은 안전하므로 마음 놓고 소비하셔도 됩니다. 만에 하나 조류인플루엔자 바이러스가 오염되었다 하더라도 70℃ 30분~75℃ 5분간 열 처리 시 바이러스가 모두 사멸되므로 끓여 먹으면 절대적으로 안전합니다. 세계보건기구(WHO), 국제식량농업기구(AO) 등에서도 익힌 닭고기, 오리고기 및 계란 섭취로 인한 전염 위험성은 없는 것으로 결론지은 바 있습니다. 현재 인체 감염 사례가 나타나고 있는 베트남이나 태국, 홍콩의 예에서도 닭고기나 오리고기 또는 계란을 먹어서 감염된 경우는 없었습니다. 사람이 섭취하였을 경우에는 위장 내에서 분비되는 강한 위산에 의하여 바이러스가 쉽게 사멸되기 때문입니다.



Q 요새 하얀 계란도 많이 팔던데요, 백색 계란과 황색 계란은 무슨 차이가 있나요?

A 계란의 색은 계란을 생산하는 닭의 품종에 따라 결정됩니다. 깃털의 색이 흰색인 품종(백색 레그혼종)의 닭은 껍질이 하얀 계란을 생산하고, 깃털이 갈색 또는 검은색 계통의 품종은 갈색 계란을 낳습니다. 우리나라도 80년대 이전에는 계란 생산을 목적으로 하는 닭(산란계) 품종으로 백색 레그혼종을 많이 사육했기에 백색 계란의 생산 비중이 높았는데, 오늘날은 황색 계란이 대부분을 차지하고 있습니다. 요즘엔 수입산이 들어오면서 시중에 백색 계란의 유통이 늘었지만 이건 예외적인 상황이지요.

백색 계란이 줄어든 이유로는 우선 백색 계란을 낳는 레그혼종이 질병에 약한 경향이 있어 사육농가가 줄었고요, 황색 계란에 대한 국내산(토종) 이미지가 강하게 작용하며 소비자 선호도가 높아진 것도 영향을 미쳤습니다. 이에 더해 계란의 상품화 과정에 세척되지 않고 유통되는 계란이 있는데, 이때 흰색은 껍질에 묻은 부변이나 사료 찌꺼기 등의 이물질이 갈색 계란에 비해 눈에 잘 띄어 판매상과 소비자가 외면하는 등 흰색 계란이 설 자리가 줄어들었습니다. 참고로 백색 계란과 황색 계란의 영양성분이 차이가 있다고 생각하는 분들도 있는데, 성분구성이나 영양학적 가치에 있어 차이는 없습니다. ☺