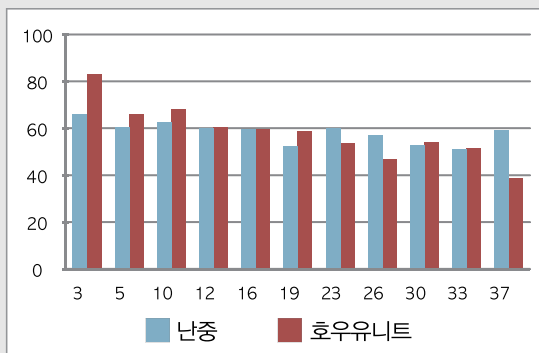


## 계란의 보관온도에 따른 신선도

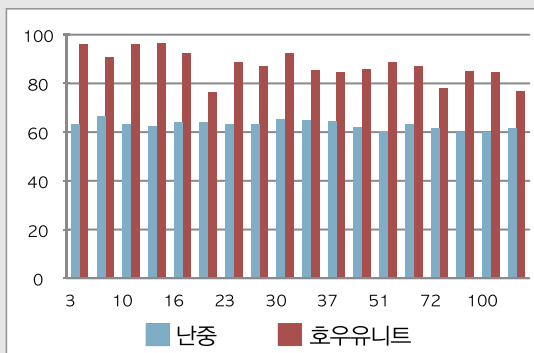
Q. 현재 계란의 신선도에 대해 관심이 많은데 보관온도나 기간에 따른 신선도 변화를 알려주세요.

A. 계란의 신선도는 유전적인 요인보다 사육 농가의 사양 관리 및 유통과정에서의 보관상태와 유통기한 등에 따라 크게 좌우됩니다. 계란의 호우유니트(계란 신선도 측정 방법)는 품질 평가 기준이 되며 계란등급은 A등급(72 이상), B등급(72-60), C등급(60-40), D등급(40미만)으로 나뉩니다.

실온(17°C) 보관 시 난중과 호우유니트 변화



저온(5°C) 보관 시 난중과 호우유니트 변화



그래프를 보면 아시다시피 실온(17°C) 보관의 경우 17일 이상 보관하는 경우 품질 저하가 일어날 수 있으나, 저온(5°C) 보관의 경우 106일까지 보관하여도 신선도는 크게 저하되지 않음을 알 수 있습니다.

출처 : 농촌진흥청

※ 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), wg1167@hanmail.net(임설희 기자)