



계란 내의 혈반(혈액반점)은 계란이 난관에서 형성되는 과정에서 미세혈관 등이 터져 난황 표면에 나타나는 현상입니다. 혈반은 인체에는 무해하므로 손가락으로 제거하면 됩니다.

계란 흰자위가 뿌옇게 보이는 것은 계란 내부에 있는 이산화탄소가 난각을 통해 소실되지 않았다는 증거이며 계란이 매우 신선하다는 의미입니다. 하지만, 투명한 난백이 부패를 의미하지는 않지만, 일반적으로는 갓 산란된 상태에 비해 신선도가 낮아진 상태를 의미합니다.

계란 내용물이 연노란색 또는 초록색을 띠는 것은 리보플라빈이 존재하기 때문입니다.