

06**계란의 신선도는 어떻게 측정하나요?**

과학적 측정을 통해 계란의 신선도를 평가하는 방법으로 주로 호우유니트가 사용되며, 계란의 무게와 농후난백(두꺼운 난백)의 높이를 측정하여 계산식에 의해 산출하는 방법입니다.

계란은 시간이 지남에 따라 혹은 보관이 잘못될 경우 난백이 묽어져서 난백의 높이가 점차 낮아집니다. 신선도가 높은 계란은 농후난백이 전체 흰자의 반 이상을 차지하고 두껍고 높은 것을 볼 수 있습니다. 보관 상태에 따라 매일 호우단위 기준으로 0.8~1.5단위씩 떨어지는데, 보통 신선란의 호우유니트는 72 이상을 나타냅니다. 호우유니트에 따른 계란의 등급은 A등급(호우유니트 72 이상), B등급(호우유니트 72~60), C등급(호우유니트 60~40), D등급(호우유니트 40 미만)으로 나뉩니다.

나이를 먹은 닭이 낳은 알일수록 호우유니트가 떨어지는데, 초산 시의 계란은 대개 100 정도, 60주령에 84, 80주령에 75 정도의 호우단위를 나타냅니다.

가정에서 계란의 신선도 판별법으로는 계란을 6~10%(물 1ℓ 당 소금 60~100g) 소금물에 넣을 경우 가라앉으면 신선한 것이고, 수면 위에까지 뜨면 오래된 것입니다. 계란은 껍데기의 기공을 통해 CO₂가 배출되는데, 저장기간이 오래될수록 기공을 통해 난백의 수분이 점차 증발되어 기공이 커지게 되어, 물 위로 떠오를 수 있습니다. 또한, 햇빛이나 밝은 전구 빛에 비추었을 경우 속이 투명하거나, 계란을 흔들었을 때 노른자 부위가 흔들리지 않는 계란이 신선합니다.

