



미국 계란 가공산업, 40년 이상 저온살균 제품의 식품안전성 유지

안전한 계란에 대해서는 식품 제조업체들이 걱정할 필요가 없습니다. 가공식품의 안전성을 기하는 첫 단계는 기본 재료부터 안전성을 확보하는 것입니다. 미국 가공계란제품 생산업계에서는 계란 제품의 식품안전 기록을 철저히 관리하고 있으며, 이는 식품 제조업체들이 저온살균 처리된 계란 또는 계란기공품을 사용할 때 재료의 안전성에 대해 알고 안심할 수 있도록 해 줍니다. 계란의 영양과 기능은 자연이 제공하지만, 계란의 식품안전 기록은 가장 바람직한 생산·기공 방식을 적용하고자 하는 미국 가공계란 생산자들의 성실함과 양심적인 노력의 결과입니다.

미의회는 1970년 살모넬라균을 비롯한 인체에 해로운 병원균을 파괴하기 위해 소비용으로 유통되는 모든 계란 제품의 저온살균을 의무화한 계란제품검사법 (Egg Products Inspection Act)을 통과시켰습니다. 의무적인 저온살균의 법제화 이후 사십 년이 넘는 기간 동안 저온살균된 계란 제품으로 인한 살모넬라균 식중독 사례는 단 한 건도 기록되지 않았습니다.

이러한 안전성 기록은 미국의 계란 소비량을 고려할 때 특히 높이 평가할 만합니다. 해마다 미국인들이 소비하는 760억 개 이상의 계란 중 30%를 약간 넘는 계란이 추가 가공을 거쳐 액상, 냉동, 건조 제품의 형태로 소비됩니다.

경쟁이 치열한 식품업계에서 소비자들에게 어필할 수 있는 제품을 개발하기 위해서는 많은 노력이 필요합니다. 자연 상태의 계란을 그대로 가공한, 미국의 다양한 기공계란제품들을 활용해서 식품 안전에 대한 걱정 없이 안심하고 청의적 제품개발에 전념해보십시오.

트렌드와 영양

클린 라벨 (Clean label)

자연에서 직접 얻어지는 계란 제품은 가공시설에서 껌질을 깨고 분리하고 포장하는 현대 기술의 도움으로 전란, 난백, 난황과 같은 편리한 형태로 공급이 되며, 이러한 제품들은 오늘날 소비자들의 거부감이 나날이 커지고 있는 화학약품 같은 이름의 많은 음식 재료를 대체할 수 있습니다. 전란, 난백, 난황이라는 몇 자만 추가하면 되므로 성분표에 이 제품들을 포함시키는 것은 간단합니다. 소비자들은 계란이 진정한 식품이라는 것을 알고 있습니다. 계란 제품은 화학적으로 가공된 식품 재료로는 가능하지 않은, '건강에 더 좋다'는 이미지를 갖고 있습니다.



알레르기 유발 물질

미국 내에서는 5세 미만 아동의 약 2%가 계란에 알레르기가 있는 것으로 추산됩니다. 연구에 따르면 80%의 아동은 성장하면서 자연스럽게 계란 알레르기가 없어지고 인구 대다수가 취학연령까지는 계란에 대한 알레르기 반응이 사라지지만, 여전히 많은 수의 아동이 10대에 들어서도 계란 알레르기를 갖고 있습니다.

<알레르기 및 임상면역학 저널 / Journal of Allergy and Clinical Immunology> 2012년 8월호에 게재된 한 연구에 따르면, 조사 결과 알레르기 반응을 일으키는 단백질 조각이 열로 인해 변형을 일으켜 알레르기 유발성을 감소시키기 때문에 계란에 알레르기가 있는 사람 중 일부는 구운 계란(마芬)에 들어 있는 계란 같은 음식을 섭취할 수 있는 것으로 나타났습니다.

콜레스테롤 함량 감소와 비타민 D 함량 증가

미국 농무부가 최근 일반적인 큰(large size) 계란의 영양성분을 분석한 결과 라지 사이즈 계란 1개에는 이전 분석에서 기록된 212mg보다 14% 낮은 평균 185mg의 콜레스테롤이 함유되어 있는 것으로 드러났습니다. 이번 분석에서는 또한 큰 계란에 과거보다 64% 증가한 41IU의 비타민 D가 들어 있다고 보고했습니다. 이러한 긍정적인 변화는 몸에 좋은 식품의 개발에 있어 계란 제품을 매력적인 선택으로 만들고 있습니다.

단백질 공급과 체중 감소

계란은 최고의 단백질 소화율 보정 아미노산가(PDCAA) (1.0)로 다양한 식재료 중에서도 단백질 함량의 기준이 되고 있습니다. 계란 재료들은 생물학적 기용성이 높은 형태의 필수 아미노산을 풍부하게 함유하고 있습니다. 이러한 기용성과 소화성은 근육 기능의 유지를 위해 단백질 공급이 필요한 노인, 활동적인 성인, 10대 청소년, 운동선수를 위한 식품을 개발할 때 특히 중요한 요인입니다. 또 다른 계란의 이점은 단백질의 신진대사가 탄수화물보다 훨씬 느려 혈당 수준을 꾸준하게 유지해 주므로, 소비자들이 탄수화물 섭취를 줄이고 양질의 단백질 섭취를 늘릴 경우 공복감 없이 체중을 줄일 수 있다는 것입니다.

20가지가 넘는 기능

계란은 식품 조리 시에 거품내기, 응집제, 결화 등 20가지 이상의 다른 기능을 수행할 수 있습니다. 이 중 많은 기능은 계란이 없다면 여러 종류의 첨가물과 재료를 사용해야만 얻을 수 있습니다.

글루텐 비함유

계란은 자연적으로 글루텐을 함유하고 있지 않습니다. 암탉이 밀이나 보리 같은 글루텐이 함유된 곡물을 섭취할 경우 글루텐 단백질은 소화과정에서 분해됩니다. 글루텐은 닭의 체조직, 또는 암탉이 생산하는 어떤 제품에도 옮겨지지 않습니다. 글루텐 비함유 식품을 개발할 경우에는 계란을 참가하면 글루텐이 제공하는 것과 유사한 안정적인 구조감과 식감이 가능해질 수 있다는 점을 기억하는 것이 중요합니다.



Real Egg Products. Simply incredible!

자연 상태의 계란을 그대로 가공한 제품, 정말 놀랍습니다!



미국계란협회

American Egg Board
8755 W. Higgins Road,
Suite 300
Chicago, IL 60631
Web: www.aeb.org
Email: aeb@aeb.org
Tel: 847 296 7043
Fax: 847 296 7007

미국가금류수출협회 한국지사 USA Poultry & Egg Export Council

서울시 강남구 도산대로 85길 15-1 우지빌딩
TEL 02 543 9380 FAX 02 543 0944
info@sohnmm.com
www.usapeec.com
www.usapeec.org

미국가금류수출협회 페이스북에서 다양한 레시피를 확인하세요
www.facebook.com/usapoultry

