



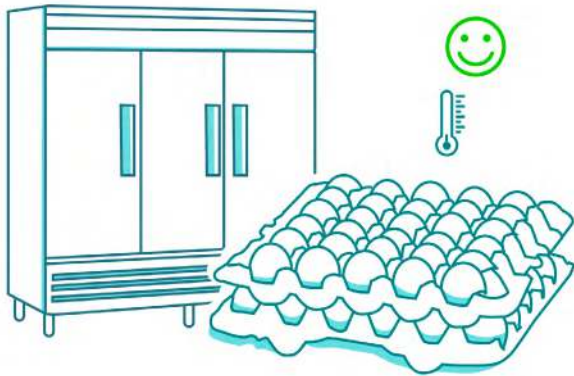
알고 계세요?

계란과 냉장의 중요한 관계

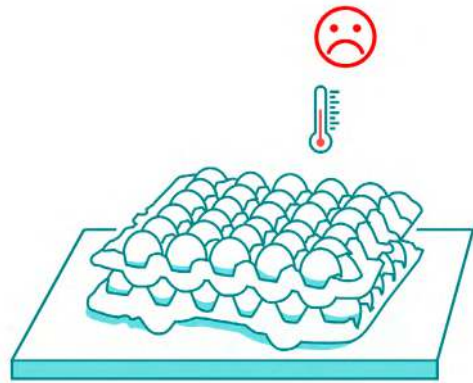
미국산 생란은 품질 유지를 위해 반드시 냉장 보관됩니다.

생란을 하룻밤 동안 상온에 둘 시,
일주일 동안 냉장보관한 것보다 상태가 나빠질 수 있습니다.

일주일 냉장보관



하루 상온보관



냉장보관의 이점



품질 유지

냉장보관을 하지 않은 생란은 수분이 줄고 품질이 떨어집니다.



안전 보장

냉장보관 한 생란은 수분을 오래 유지하므로 세균에 의한 오염이 적습니다.



기능 보호

생란의 품질이 떨어지면, 제빵 및 조리 시 기능이 떨어집니다.



유통기한 연장

냉장보관 한 생란은 냉장보관 하지 않은 생란보다 유통기한이 깁니다. 연구에 따르면, 냉장보관은 품질 등급 A 상태인 계란의 유통기한을 최소 15주까지 유지해줍니다.

출처

2018 D.R. Jones 외 가금류 과학 논문 중
'계란 취급 및 보관 연장 조건이 계란 품질에 미치는 영향력'



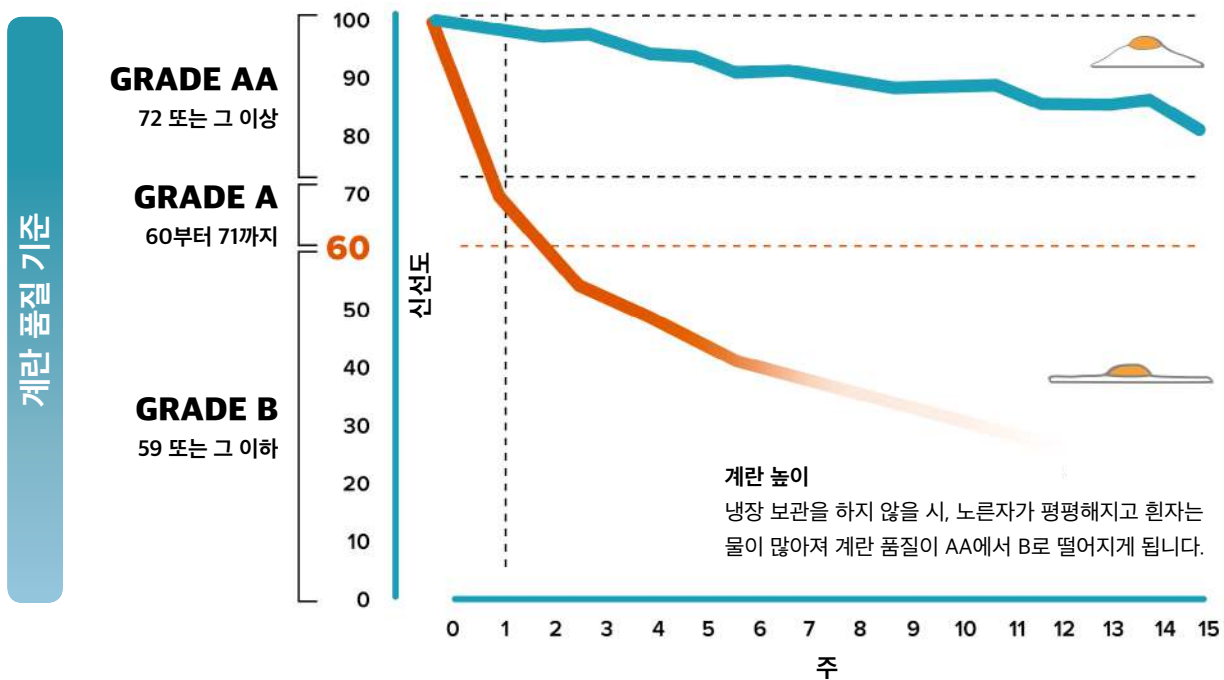


알고 계세요? 계란과 냉장의 중요한 관계

생란의 품질은 냉장보관을 통해 유지됩니다.

이 표는 일주일동안 생란을 상온에서 보관했을 때 품질이 급격히 저하되는 것과 냉장보관 했을 때 15주간 품질 등급 AA 상태를 유지하는 것을 보여줍니다.

● 냉장 보관 4°C / 39.2°F ● 상온 보관 22°C / 71°F 또는 그 이상



* 냉장보관 하지 않은 생란의 품질은 6주 이후에는 감지조차 할 수 없습니다.

* 출처 : 2018 D.R. Jones 외 가금류 과학 논문 중 '계란 취급 및 보관 연장 조건이 계란 품질에 끼치는 영향력'

신선도 = 계란 흰자 높이를 기준으로 계란 단백질 품질 척도



고품질의 미국산 계란에 대해 더 알고 싶으시다면,
incredibleegg.org/eggproductionprocess 를 방문해 보세요.



American Egg Board
AEB.org