



# U.S. EGG PRODUCTS

미국산 계란 제품

미국계란협회 (American Egg Board)는 미국 계란 산업에 대한 연구, 교육, 홍보를 도맡아 활동하고 있는 단체입니다. 본 협회는 끊임없는 연구와 교육 활동을 통하여 계란 및 계란 제품의 수요를 늘리는 것을 목표로 삼고 있습니다. 또한 최상급 품질과 기능성을 보장하는 미국산 계란 및 계란 제품들을 홍보함으로써 미국 내 양계 업자들의 계란 수출 지원에 힘쓰고 있습니다.

## 미국산 계란 제품들의 장점

모든 미국산 계란 제품은 미국농무성 (USDA) 의 기준에 따라 저온 살균 처리 과정을 거칩니다.



- 안전 제품 보장
- 오염 위험 감소
- 편리성
- 일관된 성능
- 제품 안정성
- 다양한 기능성

## 계란 제품의 종류

- 전란
- 난백
- 난황
- 가열 전란
- 가열 난황
- 가당 전란
- 호소 변형 난황 - 장시간 고열 노출은 견딜 수 있는 안정적인 유통을 생성하는데 사용됩니다.
- 스크램블 달걀 믹스
- 장기간 유통 가능 제품 - 유통기한의 장기화를 위해 높은 온도에서 오랜 시간동안 저온 살균 처리합니다.

## 계란 제품의 안전한 취급 및 보관법

계란 제품의 박테리아 감염을 예방하기 위해서는 안전한 취급과 보관은 필수입니다.

## 미국 농무부의 권고법



- 냉동 액상 계란 제품은 해동되지 않은 상태에서 0° F (-17°c), 혹은 보다 더 낮은 온도에서 보관해야 합니다. 냉동 액상 계란 제품을 해동하려면, 냉장고에 넣어두거나 흐르는 찬물로 녹여야 합니다.
- 최상의 상태 유지 시, 1년까지 보관 가능합니다. 냉동고의 온도가 0° F (-17°c), 혹은 보다 더 낮은 온도인지 확인하십시오. 제품이 해동된 뒤엔 다시 얼리지 마십시오.
- 냉동 액상 계란 제품을 해동하려면, 냉장고에 넣어두거나 흐르는 찬물로 녹여야 합니다. 절대 실온에서 해동하지 마십시오.
- 냉장 액상 제품은 유통기한을 잘 살펴보고 제조사의 보관 및 취급 지침을 따르십시오.
- 유통기한이 없는 냉장 액상 제품의 경우, 개봉하지 않은 상태에서 40° F(4°c), 혹은 보다 더 낮은 온도에서 7일까지 보관할 수 있습니다. (개봉 후 3일을 넘기지 마십시오.) 개봉된 냉장 액상 계란 제품은 얼리지 마십시오.
- 미개봉 건조 계란 제품은 서늘하고 건조한 상태에서 (22-25°c/71-77° F) 보관하십시오. 개봉 뒤엔 4°c (40° F), 혹은 보다 더 낮은 온도의 냉장고에 보관하십시오.





# U.S. EGG PRODUCTS

미국산 계란 제품

## 전란의 가용 및 응용법



제품	냉동	건조	응용법
전란	✓	✓	제과제빵, 반죽류, 파이 베이스 및 필링
가열 전란	✓		이유식
전란 (Free-Flow 포함/미포함)		✓	면류
제품	✓		요식업, 스크램블 에그 뷔페 서비스

## 난백의 가용 및 응용법



제품	냉동	건조	응용법
일반 난백	✓	✓	파이 필링, 이유식, 면류
휘핑 - 기능용 난백 (Angel)	✓	✓	제과제빵, 파이 토핑, 당과류, 누가, 스펀지 케이크류
겔 - 기능용 난백		✓	어묵, 합성 육류, 스낵바

## 난황의 가용 및 응용법



제품	냉동	건조	응용법
난황	✓	✓	마요네즈, 샐러드 드레싱 및 소스, 면류, 이유식, 요식업, 제과제빵 반죽류
가열 난황 (소금 10%)	✓		마요네즈, 샐러드 드레싱 및 소스
가당 난황 (설탕 10%)	✓		커스터드, 플랑 및 시럽, 제과제빵 반죽류
효소 변형 난황	✓	✓	마요네즈, 샐러드 드레싱 및 소스

미국 농무부의 검증된 저온 살균법은 계란 제품의 안정성을 보장합니다. 계란 제품 생산과 관련된 미국 기업들은 저온 살균 과정에서 유해물질인 박테리아가 박멸된 것을 확인하기 위해 정기적인 품질 보증 테스트를 수행합니다.

1 킬로그램 *	전란	난백	난황
냉동란	20	30	59
	80	253	131

\*전란 50g, 난백 17g, 난황 33g 기준



American Egg Board  
AEB.org