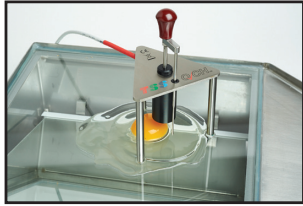




Shell colour (QCR)



Egg/shell weight (QCBI-XT)



Albumen height (QCH) & Haugh unit



Yolk colour (QCC)



Shell thickness (QCT)



Shell strength (QC-SPA)



Egg candling lamp (eLAMP)



Egg damage testing (SMARTegg)

# 계란 품질관리

## 무한 경쟁시장에서 경쟁력의 우위를!

계란의 생산과 유통이 점차 식품산업으로 인식되어 감에 따라, 유통업체 바이어들은 계란 생산자들에게 끊임없이 품질에 대한 다양한 요구를 해오고 있습니다. 따라서 현재까지 있어왔던 계란품질에 대한 일방적인 평가는 아무 의미가 없습니다. 유통업체들은 자신들이 판매하고 있는 계란이 어느 정도의 품질 기준에 도달하는지 확인을 갖고 싶어합니다.

### 품질측정 기준 상향

무게중심의 계란 판매 방식에서 품질을 중심으로 계란이 판매되는 시대로 변화하고 있습니다. 따라서 양질의 계란을 생산하고 판매하기 위해서는 일정한 품질기준이 필요합니다. 이렇게 설정된 품질수준에 도달하려는 노력이 전체 양계업자와 관련산업의 목표가 되어야 합니다.

### 경쟁력 우위

이 품질 목표를 달성하기 위해 그리고 경쟁이 치열한 시장에서 이익을 얻기 위해서 우선적으로 고려되어야 할 사항은 다음과 같습니다.

- 품질에 대한 확산
- 품질관리
- 생산관리

품질에 대한 기준이 객관적으로 설정되어 있을 때, 계속되는 모니터링이 발생하며 품질에 맞는 생산품들을 확보할 수 있습니다.

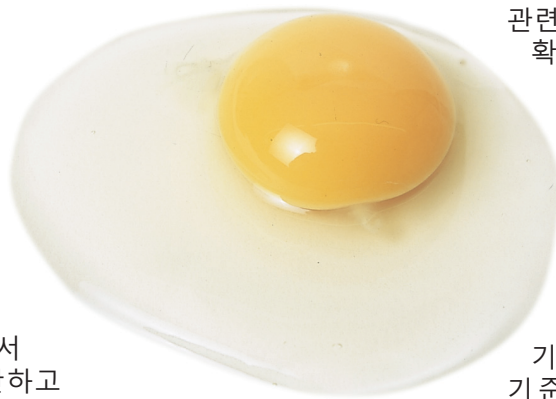
### 세계 최고기기

1980년대 초기 영국 TSS 사는 계란의 모든 부문을 매우 정확하고 빠르게 측정할 수 있는 기기를

개발하였습니다. 이 혁신적인 기기는 이 분야에서 최고가 되었으며, 현재 약 80여 국가 이상에서 사용되고 있습니다.

### 품질측정 범위

TSS사에서 개발한 기기는 크게 3가지로 QCM+ System, QC-SPA, 그리고 Smart egg입니다. QCM+ System은 난각색, 계란무게,



난백높이, 호우유니트, 혈반, 잔반, 난황색, 난가무게, 난각두께, 난각밀도 등을 측정하여 평균, 표준편차, 변이계수 등의 통계를 산출할 수 있습니다. QC-SPA는 난각강도, 포장재강도 등을 측정합니다. 이 기기들은 시스템 별로 구분하여 구입할 수 있습니다. Smart egg는 계란의 생산에서부터 유통되는 전 과정에서 발생할 수 있는 계란의 손상 원인을 찾아내서 리스크를 줄일 수 있습니다.

### 품질테스트

계란의 품질테스트는 계란의 모든 부문을 측정하기 위해 약 30초 정도면 충분합니다. 예를 들면, 난백높이를 측정하기 위해서는 측정하는 커서가 난백에 닿자마자 높이가 자동으로 측정됩니다.

### 실험결과 출력

가장 간단한 형식으로 결과물들이 프린터로 출력됩니다. 컴퓨터에 기기를 연결하여 출력 및

정보가공이 가능합니다. 이를 통해 계란에 대한 자세한 분석과 통계를 산출할 수 있으며, 데이터는 컴퓨터에 저장됩니다.

### 다양한 구매계층

초창기 기기의 판매는 주로 난각에 관련된 시장에서 일어났습니다. 그러나 현재는 계란 유통업체, 생산자, 연구자, 교육기관, 정부의 관련기관 등으로 구매계층이 확대되었습니다.

### 정확한 기준설정

기기를 생산하는 과정에서 TSS사는 최고의 부품들과 재료들을 사용하고 있습니다. 또한 최신의 기술과 품질관리로 모든 기기들은 최고의 정확한 기준설정 하에 만들어졌습니다.

### 기술지원

모든 기기는 유럽연합의 전자기기 승인을 받았으며, 2년동안 무상수리 보증을 합니다. 그리고 고객을 위한 기술지원이 적시에 효과적으로 되게 하기 위하여 현지의 대리점들과 최선을 다하고 있습니다.



TECHNICAL SERVICES and SUPPLIES

CHESSINGHAM PARK DUNNINGTON · YORK YO19 5SE · ENGLAND

T: +44 (0)1904 488588 F: +44 (0)1904 488728

sales@tss-york.com www.EggQuality.com



TEL: 031-762-1624

Fax: 031-763-3443

Email: cwysw@naver.com