

蛋制品主要是以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋或其他禽蛋为原料加工而制成的蛋制品，其中最为常见的是鸡蛋，鸡蛋富含胆固醇，营养丰富，鸡蛋蛋白质的氨基酸比例很适合人体生理需要、易为机体吸收，利用率高达 98%以上，营养价值很高，从古至今，鸡蛋都是备受人们喜爱的营养食品。时代的进步和技术的发展往往是一把双刃剑，养殖户滥用激素、抗生素、人工色素等会造成劣质鸡蛋频现市场，鸡蛋虽小，但质量安全堪忧。

鸡蛋的感官应该符合哪些指标？

鸡蛋的感官指标按照 GB/T5009.47 的检验方法规定。

1. 色泽：具有禽蛋固有的色泽。
2. 组织形态：蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明。
3. 气味：具有产品固有的气味，无异味。
4. 杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他鸡组织异物。

如何快速检验蛋的新鲜度？

利用蛋内水分蒸发、气室扩大、内容物重量减轻等变化，在一定浓度的盐水溶液中观察其沉浮情况来鉴别检验蛋的新鲜度。鲜蛋较重，陈蛋则较轻。

先将蛋放入 100 克/升的食盐液中，再将其移入其他三种密度的食盐液中，观察其沉浮情况。在 100 克/升食盐液中下沉的蛋为新鲜蛋。移入 110 克/升食盐液中仍下沉的蛋为最新鲜的蛋。在密度为 100 克/升、110 克/升的食盐液中悬浮，而在密度为 80 克/升食盐液中下沉的蛋为次鲜蛋。在 70 克/升食盐液中下沉的蛋为次蛋，上浮的蛋为腐败变质蛋。