



米国産の卵製品

アメリカン・エッグ・ボード（AEB）は、米国の卵産業界の研究、教育、販売促進を目的とする組織です。その使命は、研究と教育を通じて卵と卵製品の需要を高めることです。AEBは、米国の卵と卵製品の安定した高品質と機能性を促進することで米国の卵農家の輸出への取り組みをサポートしています。

米国産の卵製品の優れた点

米国で作られる卵製品はすべて、米国農務省（USDA）の指示に従いパステライゼーション（100°C以下の低温加熱殺菌）されています。



- 製品の安全性が保証されている
- 使い勝手がよい
- 製品にばらつきがない
- 異物混入リスクが低い
- 一定の生産性を維持できる
- 多機能である

提供可能な卵／卵製品の種類

- 全卵
- 卵白
- 卵黄
- 加塩全卵
- 加塩卵白
- 加塩卵黄
- 酵素変性卵黄——長時間の高熱に耐えられる、安定した乳化液の生産に使用される
- ス克蘭ブルエッグ・ミックス
- 貯蔵寿命の長い製品——貯蔵寿命を延ばすために高めの温度でパステライゼーション（100°C以下の低温加熱殺菌）されている

卵製品の安全な取り扱いと保存

安全な取り扱いと保存は、細菌汚染を防ぐためにすべての卵製品にとって必要です。

米国農務省からの推奨事項



- 冷凍の卵製品は0°F (-17°C) 以下で保存し、解凍した跡が見られないこと。卵製品の解凍は、冷蔵庫に入れるか冷たい流水にあてて行うこと。
- 最高の品質を保つために、冷凍卵製品の保存期間は最長1年とすること。冷凍庫の温度が必ず0°F (-17°C) 以下に設定されているよう確認すること。解凍後は再冷凍しないこと。
- 冷凍の卵製品の解凍は、冷蔵庫に入れるか冷たい流水にあてて行うこと。室温で解凍しないこと。
- 液体製品の容器に使用期限がある場合は、それを守る。保存と取り扱いについてメーカーの取扱説明書に従うこと。
- 期限のない液状の製品については、未開封の容器で40°F (4°C) 以下で保存し7日以内（開封後は3日以内）に使用すること。開封した液状の卵製品は冷凍しないこと。
- 未開封の乾燥卵製品は、涼しく乾燥した状態を維持出来る場合に限り、室温（22～25°C / 71～77°F）で保存してもよい。開封後は4°C / 40°F以下の冷蔵庫で保存すること。

incredible!



American Egg Board
AEB.org



米国産の卵製品 (つづき)

提供可能な全卵の種類と用途



製品	冷凍	乾燥	用途
全卵	✓	✓	パン屋、パン生地、パイの生地と具材
加塩全卵	✓		ベビーフード
フリーフロー剤入り/なしの全卵		✓	麺類
クエン酸入りの全卵	✓		食品サービス、ビュッフェサービスのスクランブルエッグ

提供可能な卵白の種類と用途



製品	冷凍	乾燥	用途
標準卵白	✓	✓	パイの具材、ベビーフード、麺類
泡立ちが良い(エンゼル用)卵白	✓	✓	パン屋、パイのトッピング、お菓子、ヌガー、エンゼルフードケーキ
ハイゲル卵白		✓	すり身、食肉加工品、スナックバー

提供可能な卵黄の種類と用途



製品	冷凍	乾燥	用途
卵黄	✓	✓	マヨネーズ、サラダドレッシングとピリ辛ソース、麺類、ベビーフード、食品サービス、パン屋、パン生地
加塩卵黄(塩分 10%)	✓		マヨネーズ、サラダドレッシングとピリ辛ソース
加糖卵黄(砂糖 10%)	✓		カスタード、フランソースや甘いソース、パン屋、パン生地
酵素処理卵黄	✓	✓	マヨネーズ、サラダドレッシングとソース

パスチャライゼーション(100°C以下の低温加熱殺菌)手法が卵製品の安全性確保に役立つことは、米国農務省が確認済みです。卵製品の生産に関与している米国の企業は、パスチャライゼーション(100°C以下の低温加熱殺菌)の過程で有害細菌が確実に死滅するよう、定期的に品質保証テストを行っています。

1 キロ*	全卵	卵白	卵黄
凍結卵	20	30	59
乾燥卵	80	253	131

*50グラムの大型全卵、17グラムの大型卵白、33グラムの大型卵黄を基準に算出



American Egg Board
AEB.org