



米国産の高品質卵と卵製品の利用法

米国産の高品質卵は食品製造において 20 以上の様々な機能を発揮します。それらの機能によって、パンが膨らみ、液体が混ざり、粉末状のものがまとまり、ソースが濃くなり、バターが柔らかくなります。



空気混入／泡立ち／成形



製品の食感は空気を入れることで向上します。卵白は泡を作り元の 6～8 倍の量になります。また、バター、メレンゲ、ムース、スフレをより軽くより柔らかくするのに役立ちます。

AEB.org/Aeration



結合



卵は材料をまとめるのに役立ち、さらにはゲルを形成することもできます。それは、肉製品やスナック食品が、粉々になったり形が崩れたりするのを防ぐのに特に役立ちます。

AEB.org/Binding



凝固／増粘



卵はゲルを形成することができるため、食材同士を結合させたり食品の粘度を上げることができます。カスタード、フロスティング、オムレツ、プリンがその利用例です。それはケーキやクッキーを作る際も役に立ちます。

AEB.org/Coagulation



乳化



卵は液状の、例えば油と水のような通常よく混ざらない材料を安定化させるのに役立ちます。卵はサラダドレッシング、調味料、アイスクリームを作る際に、この重要な役割を果たします。

AEB.org/Emulsification



膨化



かき混ぜて空気を混入することで、卵は食品や、パンやペストリーなどを膨らませるといった優れた機能を発揮します。これは製品の体積、形、食感に影響を及ぼします。

AEB.org/Leavening



incredible!



American Egg Board
AEB.org



米国産の高品質卵と卵製品の利用法 (つづき)

米国産の高品質卵を使うべきさらなる理由

結着

卵白は材料の結着と結合を手助けします。

AEB.org/Adhesion



抗菌

卵は微生物の死滅または成長を止める処理に利用できます。

AEB.org/Antimicrobial



褐色化/色付け

卵を加えることで焼いたパンやクッキーなどが黄金色になります。

AEB.org/Browning



清澄

卵白を使ってだし汁などの液状のものを澄んだ状態にすることができます。

AEB.org/Clarification



コーティング/乾燥/仕上げ/グロス/分離

卵はこれらの機能全てを発揮することができます (特に焼いたパンやクッキーで)。

AEB.org/Coating



結晶化制御/凍結性

卵は冷菓で氷の結晶の形成を制御するのに役立ちます。

AEB.org/Crystallization



食べられるパッケージ

卵白は食品容器用の食用フィルムを作る材料として使用することができます。

AEB.org/EdiblePackaging



風味

卵は、味にこくを与え、風味を豊かにすることができます。

AEB.org/Flavor



栄養価の強化/タンパク質の強化

大型の卵 1 個の中には、13 種類の必須ビタミンとミネラル、6 グラムの高品質プロテイン、9 種類全てのアミノ酸が含まれています。

AEB.org/Fortification



保湿/加湿

卵は食品の水分維持に貢献します。

AEB.org/Humectancy



PH 安定化

卵製品の pH はほぼ一定です。

AEB.org/pH



濃厚

卵によって食品に濃厚な味、豊かな食感と香りが加わります。

AEB.org/Richness



貯蔵寿命の延長

卵は食品の品質維持に貢献します。

AEB.org/ShelfLife



軟化/食感

卵は、焼いたパンやクッキーを軽く柔らかにするなど、食品の優れた食感を生むのに役立ちます。

AEB.org/Tenderization



泡立ち

卵は空気を容易に混入でき、食感と見た目を向上させることができます。

AEB.org/Whipping



20以上の効果

が以下のサイトで
ご覧いただけます。

AEB.org/Functionality



米国の高品質卵製品の供給業者の所在地は
AEB.org/BuyersGuide でご確認ください。

incredible!



American Egg Board
AEB.org