



# 米国産の殻付き卵

アメリカン・エッグ・ボード（AEB）は、米国の卵産業の研究、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。

## 米国産殻付き卵の優れた点

### 冷蔵保存

米国産の卵はサプライチェーン全体を通して冷蔵保存されます。

### 洗浄と消毒

卵は洗浄され、どんな汚れやしみも取り除かれます。卵は産卵後すぐに集められ、自動洗浄機に移されます。

厳格な米連邦行政規則（Federal Guidelines）に沿った使用可能な洗浄剤が明示されています。卵は、霧吹き、ブラシ、洗剤、消毒剤、洗い流し液、ドライヤーを備えた卵洗浄機で洗浄されます。洗浄された卵だけが市場に出されます。

### キャンドリング

殻付き卵は中身の品質検査を行います。卵に高強度の光をあてると、卵の中身を見ることができます。気室の大きさや、黄身の輪郭の明確さなどの基準に基づいて、卵の品質を判断します。欠陥のある卵は流通経路から取り除きます。

### 運送

卵農家は冷蔵容器に入れて卵を運びます。



### 販売と保存

卵の品質と新鮮さを保つためには冷蔵保存が必須です。

室温に1日おいた卵は、冷蔵庫に1週間おいた卵より腐敗が進んでいます。\*

\*「長期保存中の卵の取り扱いと保存状態が卵の品質に及ぼす影響 (Impact of egg handling and conditions during extended storage on egg quality)」D.R.Jones 他、『家禽の科学 (Poultry Science)』、2018年

### 安全性

卵は白身と黄身が固まるまで調理しなければなりません。卵を料理に使う場合には中身の温度が160°F（72°C）に達するまで加熱しなければなりません。サルモネラ菌は調理の熱によって死滅します。



米国産高品質卵についての詳細は  
[incredibleegg.org/eggproductionprocess](https://incredibleegg.org/eggproductionprocess)  
をご覧ください。

