

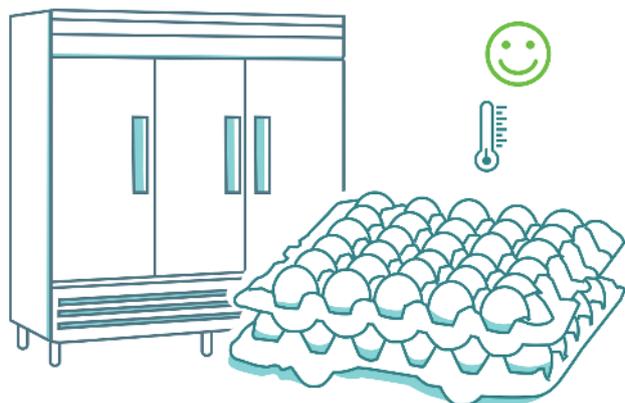


ご存知でしたか？

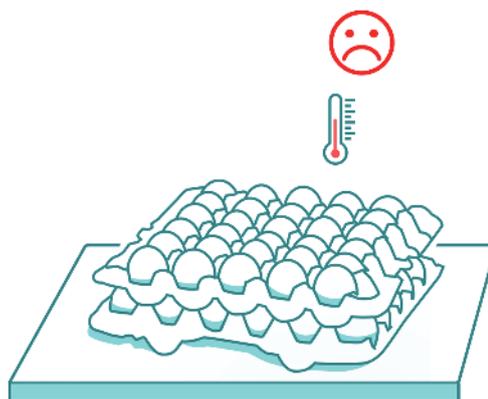
冷蔵保存の重要性

米国産の殻付き卵は品質保持のために冷蔵保存されています。
卵を室温で1晩おくと、冷蔵庫に1週間おくより劣化します。*

7日 冷蔵



1日 室温



冷蔵保存のメリット

品質の維持

冷蔵されていない卵は水分を失い品質が低下していきます。

安全性の確保

冷蔵保存された卵は水分を長く保持する分、菌の問題も減少します。

機能性の保護

卵は品質が低下するにつれて、焼いたり調理したりするときの性能も低下します。

保存期間の延長

冷蔵保存された卵は、されていない卵より貯蔵寿命が長くなります。研究結果によると、米国農務省がグレードAと認定する最短15週間の貯蔵寿命を維持するには冷蔵保存が必要です。*

出典：

*「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

incredible!



American Egg Board
AEB.org



ご存知でしたか？

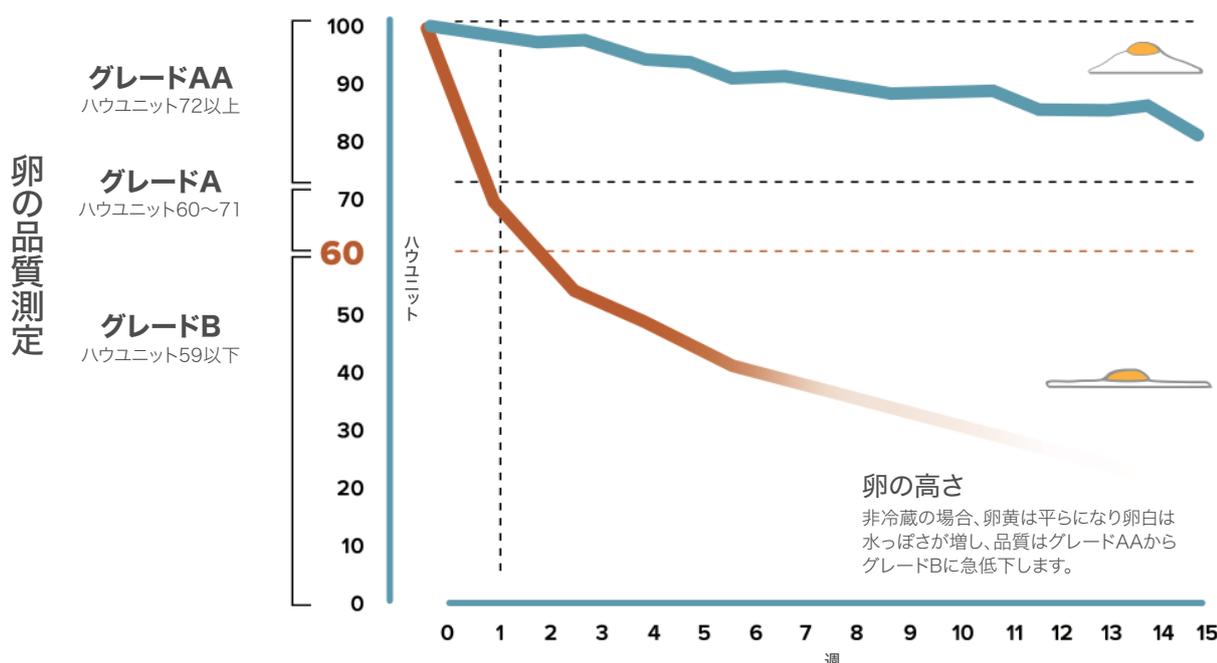
冷蔵保存の重要性

卵の品質は冷蔵によって維持されます。

このグラフは、室温に1週間置いた卵の品質が大幅に低下しているのに対して、15週間冷蔵保存された卵はグレードAAの品質を維持していることを示しています。

● 冷蔵: 4°C / 39.2°F

● 非冷蔵: 22°C / 71°F以上



* 非冷蔵卵の品質は、6週間で測定不可能なレベルに低下。

* 「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) に基づく。

ハウユニット=卵白の盛り上がりの高さから卵のたんぱく質の品質を測る方法。卵の鮮度を表す指標の一つである。



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

incredible!



American Egg Board
AEB.org