

A-87 アヒル卵と鶏卵の成分組成, 保存性および風味の比較
岐阜大学家政 〇田名都尚子 小川宣子

目的 アヒルは鶏より強健で抗病性が高く, 採卵用品種では年平均300個以上産卵する。現在オランダ, カナダなどでアヒルの飼育が盛んで, わが国でも鶏にかわって今後アヒルが用いられるであろうと考えられる。そこでアヒル卵の成分, 風味, 保存性について, 鶏卵の成績と比較した。**方法** 昭和51年4月ふじ後ケージ飼育されている7~8月齢の産卵中のカーキキャンベル種アヒルと白色レグホーン種鶏より各120個の卵を採取した。飼料はいずれも産卵鶏用配合飼料が用いられた。そのうち各20個は採卵当日に卵重, 卵黄重, 卵白重, 卵殻重を測定した後, 卵白と卵黄中の水分, 粗蛋白質, 粗脂肪, 粗灰分を測定した。また各10個を採卵翌日にゆで卵とし, 12名の研究室内一般入部による三点識別嗜好試験法により風味の差を調べた。各20個の卵は鈍端を上にして25℃の恒温器内に100日間保存し, 保存中の卵白高, 卵黄高, 卵黄のくずれおよび腐敗の有無, 卵白のpH, 卵殻厚を測定した。**結果** 卵重はアヒル卵鶏卵とも約62gでほとんど同じであった。卵白重は鶏卵の方が, 卵黄重と卵殻重はアヒル卵の方がいずれも有意に多い ($P < 0.01$)。卵白の粗蛋白質, 卵黄の水分, 粗蛋白質, 粗灰分は鶏卵の方が多く ($P < 0.01$), 卵黄の粗脂肪はアヒル卵が多い ($P < 0.01$)。風味には両者に有意差はなかった。保存中の卵重減少の増加, 卵白のpHの変化にはアヒル卵と鶏卵にはほとんど差はなかった。80日保存以後鶏卵は全部腐敗した。アヒル卵は100日保存でも10個中3個が腐敗しなかった。卵殻厚はアヒル卵が0.41mmで, 鶏卵0.36mmより厚く ($P < 0.001$), 個々の卵の卵白高と卵殻厚の保存日数毎の相関は, 保存10~40日に $0.48 \sim 0.76$ で有意 ($P < 0.05$)であった。