

A—80 鶏卵の加熱による変化
茹で卵の殻のむけ易さについて

お茶大家政 吉松 藤子
都立三田高 ○佐藤 洋子

1. 鶏卵を茹でた場合日数を経過したものは殻が剥け易く新鮮卵は剥け難い。剥け易さは卵殻膜と卵白表層との剥離性に基くものであり、鮮度の低下に伴い pH が上昇するので剥け易くなると考えられている。殻の剥け易さと pH との関係、新鮮卵の pH を高くする方法、また処理した卵の性状などについて検討した。

2. ①茹で卵の卵白の表層と内層の pH を測定し剥け易さと pH との関係を明らかにする、②新鮮卵の卵白の pH を高くする方法として、アンモニアガス処理、アンモニア水浸漬処理を行ない、時間の経過に伴う pH の変化、殻の剥け易さとの関係を検討、③新鮮卵、処理卵、貯蔵卵の卵白の色の変化を観察。

3. ①茹で卵の卵白は pH 8.7 以下では剥け難く 8.8 以上になると剥け易くなるようである。

②アンモニアガス処理では、アンモニアガス中に10分置く効果があった。5%アンモニア水に浸漬処理する場合は90分で効果が現われるが食味が悪くなる。

③貯蔵日数の経過とともに、茹でた場合の卵白の色は変化する。特に2日までの変化が大きいアンモニアガス処理卵では外層の色が変化し、内層との色差は N B S 3.6 であった。