

1. 市販の鶏卵は、産卵後5日～1週間を経過しており、又貯蔵中の卵質の低下は環境（温度，湿度）及び卵殻，品種が主な要因とされている。

給食に使用されている鶏卵の頻度は極めて高く，しかも栄養素としての必需品的価値があり，平易に入手が可能な食品であることは周知の通りである。しかしながら鶏卵の使用時に関する問題として入手経路及び経過日数，貯蔵方法が案外理解できないのが現状のようである。更に食材料として使用する際の品質鑑別が適確に実施されているかは疑問である。

このことから演者は鶏卵の使用に当っては特に品質の鑑別を行なうことを前提として，その鑑別の方法及び貯蔵中に於ける卵質の変化を追究した。

2. 供試卵は日令の白色レグホン種の55g～59gまでの200個で，これを40個ずつ5区に区分した。すなわち1区はただちに測定し，2区は30°C定温器で72時間貯蔵，3区は同温度で144時間，4区は216時間，5区は288時間貯蔵しいずれも貯蔵後，1時間常温に放置後測定した。

測定は卵重量，比重，pH，硬度である。

3. 定温器内での貯蔵中の卵質の変化は，市販された時点（1週間過ぎ）を表すと，卵重は $55.2\text{g} \pm 1.72$ ，比重 1.069 ± 0.004 ，pH卵黄 6.20 ± 0.16 ，卵白 9.39 ± 0.14 ，硬度 $15 \pm 2.8 \text{ dyne/cm}^2$ であった。