

山上善久（埼玉鶏試）・笹子謙治（十文字学園短大）

目的：鶏卵貯蔵中の品質変化はハウユニット，卵黄係数などで示されるのが普通だが，これら形質値を鶏卵の利用面から評価しようと，いくつかの調理性との関連を検討した。

方法：供試鶏卵は標準的な組成の飼料でケージ飼養されていた実用採卵鶏シェーバースタークロス 288 の若齢鶏（生後 26 週間前後）および老齢鶏（生後 62 週間前後）から採集されたもので，7月9日から7月19日の期間内に9・7・5・3・2・1日の室内貯蔵（25℃～29℃）後実験に供した。各回1鶏群につき，ハウユニット・卵黄係数・かきたま汁清澄液の吸光度に15個（同一鶏卵），ポーチドエッグのでき具合（評点4を最良とする4段階採点法）に15個，割卵後卵殻による卵黄分離時破壊率に100個，うち12個を用いて卵殻・卵黄への付着卵白率を測定した。

結果：ハウユニットが低下するとポーチドエッグ評点は低下し，その回帰は，若齢鶏と老齢鶏でそれぞれ求められた2本の回帰直線が異なるものとはみなされず，両者を併合すると  $y = -0.17 + 0.046x$   $r = 0.94 (P < 0.01)$  であった。ポーチドエッグとしてつかえる評点3（卵黄は透けて見えるものの卵白に包み込まれている）のハウユニットは約70であった。かきたま汁清澄液の吸光度によれば，老齢鶏由来の鶏卵は若齢鶏のそれと比べ濁りが強く（ $P < 0.01$ ），貯蔵に伴う濁りの増加傾向も認められた（ $P < 0.01$ ）が，ハウユニットとの相関は弱いものであった。卵黄係数が低下すると卵黄分離時破壊率は増加する。その回帰直線は若齢鶏と老齢鶏では同一とみなせず，鶏の年齢の影響が強かうかがわれた。分離時の卵白付着率は一定の貯蔵変化が得られなかった。