

鸡蛋新鲜度速测盒使用说明书

【产品介绍】：

鸡蛋的平均比重为 1.0845，保存时间越长，蛋内水分蒸发越多，致使蛋内气室增大，比重降低。鸡蛋存放时间越长，新鲜度越低，微生物污染和繁殖率越高。

【操作方法】：

A、比重测试法

取 250mL 容器，将包装袋内的“鸡蛋新鲜度速测试剂”溶解在 200mL 蒸馏水（或纯净水）中（比重 1.05~1.06），将鸡蛋放入溶液中，悬浮（不能下沉）的蛋为陈旧或腐坏蛋。

注：经过检测的鲜蛋不宜久藏。



新鲜鸡蛋：



陈旧鸡蛋：

B、感观与光照测试法

在进行光照测试前，先用厚纸卷成一个长 15cm，一端略粗一端略细的纸筒，将蛋放在粗端，对着阳光检测。

【结果判定】：

a. 良质鲜蛋：蛋壳上有白霜，完整清洁，光照透视气室小，看不见蛋黄或呈红色阴影无斑点。

b. 血圈蛋（受精蛋）：由于受热开始生长，光照透视血管形成，蛋黄呈现小血环。血圈蛋应在短期内及时食用。

c. 霉变蛋：轻者壳下膜有小霉点，蛋白和蛋黄正常；严重者可见大块霉斑，蛋膜及蛋液内有霉点或斑，并有霉味，霉变蛋不能食用。

d. 黑腐蛋：蛋壳多呈黑色，蛋内呈灰绿色或暗黄色，有恶臭味。黑腐蛋不可食用。

【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期 2 年。

