

 食·品·安·全·快·速·鉴·别·易·学·通

食品安全保障、 食品添加剂常识

SHIPIN ANQUAN BAOZHANG
SHIPIN TIANJIAJI CHANGSHI

朱宝昌 高海生 等编著



化学工业出版社

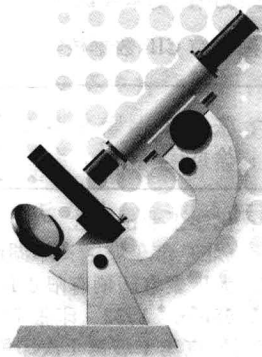


食·品·安·全·快·速·鉴·别·易·学·通

食品安全保障、 食品添加剂常识

SHIPIN ANQUAN BAOZHANG
SHIPIN TIANJIAJI CHANGSHI

朱宝昌 高海生 等编著



化学工业出版社

· 北京 ·

本书作者总结了多年来从事食品安全保障、食品添加剂检测工作的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，系统介绍了家庭食品保藏知识、常见食物中毒及处理措施、食品添加剂常识、食品（农产品）安全常识、常见有毒食用菌的鉴别检验及野外操作（旅游）被咬伤后的处理等基本知识。

本书不仅对广大消费者具有一定的帮助和指导作用，对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人员有较高的实用价值，同时也对餐饮企业、食品生产经营企业的自身管理颇有益处。

图书在版编目 (CIP) 数据

食品安全保障、食品添加剂常识 / 朱宝昌, 高海生等编著.
北京: 化学工业出版社, 2012. 10
(食品安全快速鉴别易学通)
ISBN 978-7-122-15243-5

I. 食… II. ①朱…②高… III. ①食品安全-基本知识②食品添加剂-食品卫生-基本知识 IV. ①TS201.6②TS202.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 208540 号

责任编辑: 张彦
责任校对: 徐贞彦

文字编辑: 周侗
装帧设计: 史利平

出版发行: 化学工业出版社
(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司
850mm×1168mm 1/32 印张 7½ 字数 184 千字
2013 年 1 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00 元

版权所有 违者必究

前言

PREFACE

食品是人类赖以生存和繁衍的物质基础，也是社会进步和文化发展的物质基础，所以自古以来，就有“民以食为天”的说法。随着社会经济的改革和深化，市场经济蓬勃发展、日益繁荣，食品的种类、品种越来越多，质量也越来越好，但同时也出现了食品安全方面的新问题。

近年来，无论是国内还是国外，食品安全问题无疑已成为社会公众极其关注的热点话题。一些不法商贩为赚大钱，鱼目混珠，弄虚作假，以次充优，以假乱真，制造和出售掺假食品；有的甚至不顾人们的健康和生命安全，向食品中掺入有毒、有害乃至危及生命的非法添加物，来掩盖食品的本质，改变劣质食品的外观。不断发生的食品安全事件，使人们疑虑：“今天我们吃的食品还安全吗？”；媒体对各种食品安全事件持续的新闻曝光，使大家迷茫：“我们还能吃什么？”；频频流传的那些五花八门的制造假冒伪劣食品的伎俩，使公众困惑：“防不胜防啊，叫我们怎么防范呢？”……是的，不少人饱食后却为饮食安全而恐慌不已，在琳琅满目的食品超市前伸出了一双双犹豫的手……。国家虽然三令五申打假治假，不断开展了“质量万里行”、“消费者权益日”等活动，但是，假冒伪劣食品仍然随处可见，制假售假现象仍然屡禁不止，消费者仍然随时都有上当受骗的可能。

随着人们生活水平的不断提高，选购优质的食品，鉴别食品质量的优劣，已经成为众多消费者追求的饮食原则。居家过日子，进门七件事，“柴、米、油、盐、酱、醋、茶”。粮油及其制品，是一日三餐的必需品；由于饲养饲喂方法不一样，肉类、蛋

品、乳品、鱼类水产品及其加工品，更是花色品种繁多，产品各异；随着人们生活水平的提高，各种酒类、罐头饮料类食品，已经进入千家万户的餐桌，更成为人们各种节日、聚会、宴会以及接待亲朋好友的饮品，然而，酒类食品的质量，特别是高档酒的真假，令人担忧；蔬菜和水果是我们日常生活中不可或缺的食物，其品种繁多，产地各异，选购的诀窍也就不同。如何更好地保藏，购买时如何挑选，是每个消费者都遇到的问题；人类生存在一个复杂的环境中，与千千万万种植物、动物、微生物共存于地球这个生命之舟，如果您误食了有毒的蘑菇，或者进食了不洁净的食物，就会发生食物中毒。那么，在我们日常生活中究竟有什么“毒物”在充当“杀手”，危害我们的健康呢？更有些利欲熏心的不法商贩，不顾消费者的健康，用非食用色素给食品染色，给不新鲜的鱼鳃着色，把馒头漂白，把豆制品染黄……这样的食品您敢吃吗？

食品质量的优劣和掺假行为，一直是令广大消费者、市场服务及工商管理人员头痛的一件事，为了使其能够对市场上的食品，迅速、简便地做出是否掺假的结论，可借助简单的药品和玻璃器皿，准确地进行测定，为执法监督人员、市场服务及工商管理人员所接受。食品质量的好坏，首先表现在感官性状的变化上，因此可以凭借感官手段对食品质量进行鉴别和评价。食品质量感官鉴别一般不需要实验室、药品、工具和仪器，方法简便易行，尤其是在公众的日常生活中需对食品进行质量判定时，更加适用和行之有效。有些食品在轻微劣变时精密仪器也难以检出，但通过人体的感觉器官却可以敏锐地判断出来，所以食品感官鉴别又有极高的灵敏度。

为了帮助广大消费者更好地识假、打假，与假冒伪劣食品作斗争，提高消费者识假鉴劣的能力，加强自我保护的意识，在化学工业出版社的领导和编辑的大力支持下，我们在查阅大量资料，给食品科学专业学生开设选修课《假冒伪劣食品快速鉴别检

验》的基础上，编写了《食品安全快速鉴别易学通》这套丛书，全书共有五个分册，分别是《粮油制品的快速鉴别》、《肉、蛋、乳制品及水产品的快速鉴别》、《酒类、罐头、饮料及水果蔬菜的快速鉴别》、《调味品、蜂蜜及土特产品的快速鉴别》和《食品安全保障、食品添加剂常识》。按照食品的大概类别，分别介绍了一些常见食品质量优劣的鉴别、真伪辨别、食品掺假的快速鉴别检验，家庭食品保藏常识，常见食物中毒及预防措施等内容。如果本书能让读者在解决这些问题方面有所获益的话，那么就是作者创作本书的最大愿望了。

本套丛书在文字方面力求简明扼要、通俗易懂、突出重点，使广大读者便于理解和掌握。同时，也希望通过本书能给您一双“慧眼”，对食品进行更好的挑选和优劣鉴别。本书不仅对经常选购和食用各类食品的广大消费者具有一定的帮助和指导作用，提高群众对食品质量的鉴别能力，对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人员有较高的实用价值，同时也对食品生产企业、经营企业的自身管理颇有益处。

本丛书由高海生组织编写，王爱云；朱宝昌、赵春明、许高升、王振、李健、张翠婷、孙世卫、石瑞珍、刘燕、母华敏、杨艳萍、刘俊杰、魏玉梅、闫志利、付春宇、贾艳茹、马腾、张东风、石友荣、刘桂智、郑春颖、马俊云、杨静等老师参加了编写和资料整理工作。同时，作者参阅了大量的书报杂志、相关网站及有关部门的法规文件，从中吸取了大量可借鉴的资料，但由于数量较大，无法一一列在参考文献中，特此致谢和致歉。

由于编者水平所限，加之本书涉及内容较多，难免有缺点和不足出现，恳切希望广大读者批评指正。

编者

2012年10月15日

一、家庭食品保藏知识

1

1. 鲜蛋在贮藏过程中的变化 / 1
2. 家庭如何保藏禽蛋 / 1
3. 涂膜法贮蛋保鲜的技术要点 / 4
4. 蛋品冷藏保鲜法的技术要点 / 5
5. 禽蛋腐败变质的原因 / 6
6. 影响禽蛋腐败变质的因素 / 7
7. 异常蛋及其成因 / 8
8. 如何进行稻谷的贮藏 / 9
9. 稻谷贮藏期间出现结露怎么办 / 11
10. 大米如何进行保管贮藏 / 12
11. 小米的贮藏特点和方法 / 12
12. 糜子（黍子）有哪些贮藏方法 / 13
13. 家庭如何安全贮存糜子米（黄米） / 14
14. 西米的识别、食用和保管 / 14
15. 家庭贮藏大豆怎样防止“走油” / 15
16. 花生贮藏要点及注意事项 / 15
17. 花生“走油”酸败、霉变的原因 / 17
18. 影响油菜籽安全贮藏的主要因素 / 17
19. 贮藏期间如何有效防止油菜籽发生霉变 / 19
20. 芝麻安全贮藏的主要条件 / 19

21. 家庭如何保存绿豆 / 20
22. 家庭贮藏荞麦应注意哪些事项 / 21
23. 为什么传统燕麦食品要经过“三熟”后才能食用 / 23
24. 家庭怎样保存燕麦片 / 23
25. 如何保存玉米面 / 24
26. 保存面粉应注意哪几点 / 24
27. 贮存馒头应注意哪些问题 / 25
28. 家庭如何保管糕点食品 / 26
29. 饼干保管中应注意哪些问题 / 26
30. 家庭如何保存糖果 / 27
31. 保存食糖应注意哪些问题 / 27
32. 果脯蜜饯类食品如何保藏 / 28
33. 如何贮藏葡萄干 / 28
34. 家庭如何贮存红枣 / 29
35. 生鲜牛乳的种类、物理性质 / 29
36. 生鲜乳的检测指标 / 30
37. 家庭如何保存鲜奶 / 30
38. 家庭如何保藏炼乳 / 32
39. 奶油在加工贮藏期间的风味变化 / 32
40. 家庭如何保存奶粉、奶油 / 33
41. 如何贮存食盐 / 33
42. 怎样预防酱油发霉 / 34
43. 怎样预防食醋长白膜 / 34
44. 家庭如何保存茶叶 / 34
45. 葡萄酒的贮存期是否越长越好 / 35
46. 配制果酒为什么必须进行贮存后才能饮用 / 36
47. 家贮干货如何防止发霉 / 36
48. 鲜肉如何短期贮藏 / 37
49. 肉类常用的冷却方法 / 37
50. 冷却肉在贮藏过程中会发生什么变化 / 38

51. 抗生素处理贮藏法的原理及注意事项 / 39
52. 如何应用酱肉法贮肉 / 40
53. 家庭如何存放活鱼 / 40
54. 家庭如何贮藏鲜鱼 / 41
55. 如何进行大白菜的简易贮藏保鲜 / 41
56. 马铃薯的贮藏保鲜 / 43
57. 家庭如何贮藏柑橘 / 45
58. 家庭如何存放香蕉 / 48
59. 家庭能保鲜荔枝吗 / 49
60. 龙眼贮藏保鲜 / 49
61. 家庭如何进行猕猴桃常温简易贮藏 / 50
62. 家庭如何进行葡萄贮藏保鲜 / 51
63. 如何使柿果快速脱除涩味 / 51
64. 家庭怎样进行石榴贮藏 / 52
65. 鲜枣怎样进行简易贮藏保鲜 / 53
66. 板栗的简易贮藏保鲜 / 54
67. 如何进行西瓜的短期贮藏 / 57
68. 哈密瓜怎样进行地窖贮藏 / 58
69. 如何贮存和科学食用蜂蜜 / 59

二、常见食物中毒及处理措施

60

1. 食物中毒及其严重性 / 60
2. 常见的食物中毒分类及特点 / 60
3. 什么是细菌性食物中毒 / 62
4. 哪些常见细菌可以引起食物中毒 / 62
5. 怎样预防细菌性食物中毒及中毒后处理 / 63
6. 食物中毒会传染吗 / 64
7. 为什么说对食物过敏不是中毒 / 65
8. 生、熟食品的用具为什么要分开 / 65

9. 哪些水果蔬菜连皮吃会中毒 / 66
10. 生吃瓜果、蔬菜怎样消毒 / 66
11. 水会中毒吗 / 67
12. 饮生水有什么害处 / 67
13. 农村饮用水如何用漂白粉消毒 / 70
14. 为什么说“蒸锅水”喝不得 / 72
15. 电冰箱是“保险”箱吗 / 73
16. 家庭如何搞好冰箱卫生 / 74
17. 食用霉变食物为什么会中毒 / 74
18. 食用“臭米面”中毒如何处理 / 76
19. 吃“病甘薯（山芋）”为什么会中毒 / 77
20. 吃霉变的甘蔗为什么会中毒 / 78
21. 食用面制品后出现“醉酒病”是怎么一回事及如何预防 / 79
22. 食用棉籽油会中毒吗？怎样预防 / 80
23. 吃腐烂的白菜会中毒吗？中毒后如何救治 / 81
24. 没腌透的菜能吃吗 / 82
25. 蓖麻籽中毒如何处理 / 82
26. 食用大麻仁为什么会中毒？如何预防 / 83
27. 食用发芽的马铃薯（土豆）为什么会中毒？中毒后如何处理 / 84
28. 吃石榴皮也能中毒吗 / 86
29. 菜豆角食用不当中毒怎么办 / 87
30. 喝豆浆会中毒吗 / 88
31. 食用苦杏仁为什么会中毒？中毒后如何处理 / 88
32. 食用桐油中毒如何处理 / 89
33. 苦瓠瓜食用后会中毒，这是为什么 / 90
34. 蚕豆病是怎么一回事？如何防治 / 91
35. 新鲜木耳为什么不能吃 / 92
36. 鲜黄花菜为什么不能吃 / 92

37. 吃鲜菠萝会中毒吗 / 93
38. 吃荔枝中毒怎么办 / 93
39. 吃白果中毒如何处理 / 94
40. 毒蘑菇中毒如何处理 / 95
41. 吃河豚中毒又是为什么 / 100
42. 食用动物甲状腺中毒怎么办 / 103
43. 为什么吃鱼肝会中毒? 如何处理 / 104
44. 食用动物肝脏也会中毒吗 / 105
45. 为什么吃鱼胆会中毒? 中毒后如何处理 / 108
46. 死黄鳝不能吃, 这是为什么 / 109
47. 青皮红肉鱼为什么不能吃 / 110
48. 死螃蟹能吃吗 / 110
49. 吃蟾蜍会中毒吗 / 111
50. 食用油变“哈喇”后能否继续食用 / 112
51. 吃隔夜菜真的会致癌吗 / 112
52. 饮用假酒中毒如何处理 / 115
53. 酒精中毒怎么办 / 115
54. 吃糖精会中毒吗 / 117
55. 哪些金属可以引起人体中毒 / 118
56. 食用爆米花会中毒吗 / 118
57. 水银中毒如何处理 / 119
58. 为什么不能用铜容器盛放食物 / 120
59. 铝对人体是否有害 / 121
60. 锌可以引起人体中毒吗 / 121
61. 如何鉴别塑料薄膜食品袋是否有毒 / 122

三、食品添加剂常识

123

1. 食品添加剂的种类及作用 / 123
2. 常见的食物中, 含有哪些可食用的添加剂 / 124

3. 常用的酸味剂及使用 / 124
4. 常用的甜味剂及使用 / 128
5. 常用的防腐剂及使用 / 133
6. 常用的着色剂 / 137
7. 如何辨别“玉米面馒头” / 140
8. 硫黄熏蒸馒头，美白看不见毒 / 140
9. 看色识美食，简单方法帮你揪出染色食品 / 141
10. 常用的抗氧化剂 / 142
11. 常用的稳定剂 / 144
12. 常用的食用香精香料 / 146
13. 哪些食物可能被滥用添加物及识别 / 154
14. 添加剂并非都是坏角色，适量应用也有益 / 158
15. 有益益生菌，让畜禽产品更安全 / 161
16. 食品添加剂认识存在的三大误区 / 163
17. 走出食品添加剂认识误区 / 165

四、食品(农产品)安全常识及其他

168

(一) 食品(农产品)安全常识 / 168

1. 什么是安全的食用农产品 / 168
2. 我国食用农产品的安全现状 / 168
3. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的标志 / 169
4. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的特点和关系 / 170
5. 食品标签中的 HACCP、GMP、SSOP、ISO 代表的含义 / 171
6. 《农产品质量安全法》对农产品的包装和标识的要求 / 172
7. 根据《农产品质量安全法》规定，哪些农产品不得在市场上销售 / 172

8. 种植业农产品安全生产中，如何进行产地选择 / 176
 9. 畜禽产品加工中应如何保证质量安全 / 177
 10. 水产品加工如何保障质量安全 / 178
 11. 买到假冒劣质农产品后该怎么办 / 179
 12. 食品的保质期到底有多长 / 179
 13. 对食品包装纸有什么要求 / 180
- (二) 常见有毒食用菌的鉴别检验 / 187
1. 红网牛肝菌 / 188
 2. 裂丝盖伞 / 188
 3. 毒伞 / 189
 4. 白毒伞 / 189
 5. 鳞柄白毒伞 / 190
 6. 肉褐鳞小伞 / 190
 7. 星孢丝盖伞 / 191
 8. 小毒红菇 / 191
 9. 窝柄黄乳菇 / 192
 10. 亚稀褶黑菇 / 192
 11. 几种简易方法鉴别毒蘑菇 / 193
- (三) 野外操作(旅游)被咬伤后的处理 / 194
1. 被蜂螫伤后怎么办 / 194
 2. 毒蜘蛛咬伤怎么办 / 195
 3. 蝎子螫伤的症状和急救 / 197
 4. 被毒蛇咬伤怎么办 / 198
 5. 被蜈蚣咬伤怎么办 / 201

五、转基因食品简介

204

1. 转基因及转基因食品 / 204
2. 转基因食品的种类 / 205
3. 转基因作物种类及特点 / 206

4. 转基因食品发展现状 / 207
5. 转基因食品的“基因”是否会残留在体内 / 209
6. 转基因食品是否安全 / 209
7. 应如何看待转基因食品 / 211
8. 转基因食品的优缺点 / 213
9. 转基因食品的隐患 / 213
10. 常见转基因食品（食物）鉴别 / 214
11. 生育率降低与转基因食品有关吗 / 215
12. 美国如何对待转基因食品 / 216
13. 美国人究竟吃不吃转基因食品 / 219
14. 其他国家对待转基因食品的态度 / 223
15. 我国对转基因食品的政策 / 224
16. 转基因检测的检测技术 / 225

一、家庭食品保藏知识

1. 鲜蛋在贮藏过程中的变化

(1) 水分的变化 在一定温度、湿度条件下，随着贮存时间的延长，蛋内水分逐渐发生变化，蛋白中的水分，一方面通过蛋壳气孔向外蒸发，同时向蛋黄内徐徐移动，使蛋黄中的含水量渐渐增加。蛋白的水分向蛋黄内渗透的数量及速度与贮存的温度、时间有直接关系，温度越高渗透速度越快，贮存时间越久，渗透到蛋黄中的水分也越多。

(2) 气室的变化 随着蛋重量的减少，气室相对增大，气室的大小用高度来衡量。影响气室变化的主要因素是贮存时间和外界的温度、湿度。存放时间越长，重量损失越多，气室则逐渐增大，所以气室的大小可以判定蛋的鲜陈。

(3) 重量的变化 蛋品重量的变化与贮藏条件有关，如温度、湿度等，也与蛋壳气孔的大小、数量、蛋壳膜的透气程度有关。贮藏条件不佳，会使蛋中水分大量蒸发，重量减轻，但其中起主要作用的条件是温度和湿度。贮藏时间越长，蛋的重量损失越多。

2. 家庭如何保藏禽蛋

家庭、农户或其他小单位的食堂，如何对禽蛋进行保藏？下面介绍几种操作简单、成本低廉、贮藏效果好的保藏鲜蛋的方法。

(1) 草木灰贮藏鲜蛋 该方法主要是通过排除容器内的空

气，降低蛋的呼吸作用，抑制蛋体内微生物和酶的活动，延缓鲜蛋的变化。操作方法是先在容器内铺上一层干燥的草木灰，然后在灰上放一层经过挑选的鲜蛋，依次层叠存放，最上层铺灰，适当按紧并加盖即可。

(2) 粮食贮藏鲜蛋 该方法实质上是一种二氧化碳气体保鲜法，是根据豆类、谷物等在收获后仍能进行生命活动，并不断释放出二氧化碳气体的原理，达到抑制贮藏在粮食中的鲜蛋体内和蛋壳表面微生物繁殖，阻止浓厚蛋白变稀的目的。操作方法是经过挑选后的新鲜洁净的鲜蛋放入晒干的豆类、谷物等粮食中，一层鲜蛋一层粮食掩埋好，这样既可以防止碰撞，又可以使鲜蛋在较长时间内不变质。在贮藏期间要每半个月或一个月翻动检查一次，剔出破损变质的蛋。

(3) 淡盐水贮藏鲜蛋 该方法主要是利用水中含有适量的食盐，加之与外界空气隔绝，使之具有防腐和抑制细菌繁殖的能力，从而达到保鲜的目的。淡盐水的配制：清水 10 千克，食盐 700 克，经过煮沸搅拌后冷却至常温；贮蛋时先将经过挑选的鲜蛋放入容器内，再将配制好的盐水倒入容器，直至盐水高出蛋面 4 厘米即可。采用这种方法贮藏鲜蛋，味道不会改变，食用时同鲜蛋一样，但在气温较高的夏季，不宜采用这种方法贮藏。

(4) 地下室或山洞贮藏鲜蛋 贮藏量大时可采用此法。当气温较高时，在有山洞或地下室的地方，可将鲜蛋用草木灰或谷糠包装后，放在山洞或地下室的货架上贮藏，达到保鲜目的。但采用这种方法贮蛋时，要注意防止受潮霉变或鼠害。

(5) 短时加热法贮藏鲜蛋 此方法不仅可以防止霉菌的发生和侵入，而且还可以防止蛋内水分蒸发及外界微生物的侵入，在多雨及潮湿地区可采用此法。操作方法是先将挑选后的鲜蛋放入特制的铁丝筐内，每筐放入 100~200 个，然后将其沉入 95~100℃ 热水中，浸泡 5~7 秒后立即取出晾干，待蛋温降至室温后即可进行贮藏。如果把经热法处理过的鲜蛋和其他贮藏方法结合

起来，效果更好。根据试验，采用短时加热法处理过的鸡蛋存放在草木灰中或石灰水中，其贮存时间可达4个月以上。

(6) 谷糠干藏法 在瓷坛或小缸内先用谷糠垫上一层底，然后放一层蛋，再放一层谷糠，又放一层蛋，依次叠放至满为止。以后可10天翻蛋一次，一个月检查透视一次，发现有变坏的蛋要拿出来，这样一般可保存半年不会变质。

(7) 松叶、稻草垫藏法 用一小盆作贮蛋容器，在热天垫入松叶，冬天垫入稻草，垫一层放一层蛋，依次垫放满后，置于通风的架子上。该方法保存时间不能太久，只能作家庭短期保存。

(8) 石灰水贮藏鲜蛋 此方法较简便，且费用也较低，一般可保存3~4个月，如果蛋的质量好，气温低，其贮藏期还可延长。这种方法既适用厂矿企业食堂和农家少量贮藏，又适用于经营单位大批量贮藏。

石灰水的配制和操作方法是：取清水100千克、生石灰（块灰）2~3千克，先将生石灰放入水中溶散，经搅拌混合后冷却澄清（捞出不溶物后要补进等量石灰），将澄清的石灰水倒入贮蛋用的缸或水泥池内备用（大缸或水泥池内必须清洁）；再将经过挑选的鲜蛋放入石灰水中，不要放满，一般石灰水要高出蛋面5~10厘米。鲜蛋下缸（池）时，若发现石灰水上有悬浮蛋应立即捞出，石灰水表面在1~2天内即可结一层薄冰一样的覆盖物，这是氢氧化钙与空气中的二氧化碳接触而生成的碳酸钙薄膜，可以减少水分蒸发，有利于保护蛋的品质。缸（池）上要加盖，以免石灰水蒸发和灰尘、杂质掉入，使蛋受到污染。

鲜蛋在贮藏期间要定期进行检查，注意蛋的质量变化情况。鲜蛋下缸一个月左右，有的蛋可能出现大头朝上浮现象，表明这种蛋已开始变质，要及早起缸，不能继续贮藏。有的蛋刚下缸时质量很好，但贮藏到一定时间后，空白出现靠壳现象，遇到这种情况，只要及时将蛋转动并改变放置方向即可。此外，在贮藏期间要注意室温的变化，室温过高时，要设法降温，最好不超