

怎样保存鸡蛋

白生賢編

陝西人民出版社



762622

怎样保存鸡蛋

白生賢編

陝西人民出版社

一九六〇年·西安

前 言

养鷄，主要是为了收鷄蛋。它是我国城鎮居民和公社社員一項重要的副业生产，差不多家家戶戶都养着几只。特別是在党的以养猪为中心，大搞畜牧业的号召下，广大羣众的养鷄积极性空前的高涨，养鷄事业在飞速的发展，这样，每年收的鷄蛋却是一个非常庞大的数字：公社和社員出卖鷄蛋的收入，也是很可观的。

鷄蛋的营养价值高，味美，能夠滋补人們的身体，大家都很喜欢吃。在祖国社会主义建設上，它是食品、制革、油漆、顏料、肥皂、紡織、医藥等多种輕工业的重要原料。在我国对外貿易中，鷄蛋在出口的土特产品中，也占着重要的位置，历年来国家調拨出口的蛋品，在国际市场上，給国家換回了工农业建設上需要的大量鋼材和机器，有力地支援了我国的社会主义建設事业。

雞蛋的用途是非常廣泛的，為了使養雞場和養雞戶，能夠把鮮蛋保存好，減少雞蛋的損耗，增加公社和社員的收入，我根據自己在工作中的實際體會，把各地保存雞蛋的一些先進方法，編寫成“怎樣保存雞蛋”小冊子，作為養雞場和養雞戶保存鮮蛋的參攷。因為編寫時間的倉促，錯誤和缺點一定不少，希望讀者多加批評指正。

一 为什么要保存雞蛋

有計劃的進行生產，有計劃的平衡供應，是我們社會主義社會的特點之一。雞蛋是一種營養豐富，大家都愛吃的好東西，又是多種輕工業不可缺少的原料，因此，雞蛋的生產和供應，也要作到計劃生產和平衡供應。當前市場上的雞蛋供應，看來有點緊張，但是，在養雞事業大發展的新形勢下，不久的將來，會有大量的雞蛋湧上市面，使雞蛋的一時緊張，轉為充分供應。這樣，在雞蛋生產的旺季，怎樣才能把鮮蛋保存好，保證淡季的充分供應，都是一個重要的問題。要把雞蛋保存好，就必須根據雞蛋的構造，與不同的季節氣候，採取有效的措施。

二 雞蛋的構造

我們常常看到有的雞蛋大，有的就較小，

有的份量重，有的就較輕，这是因为鷄的品种和飼料的不同，而出现的一种正常的现象。正常的鷄蛋，是由蛋壳、蛋白、蛋黃等主要部分組成的。



图一

1. 蛋壳——是用来保护蛋白和蛋黃的，刚生下的鮮蛋，外面有一层胶質的霜状薄膜，发光而透明，叫做护蛋膜。鮮蛋有护蛋膜的保护，在短时期內，是不会变坏的。蛋壳上有許多小气孔；如果在夏季保存的不好，時間长了护蛋膜經過变化失效后，細菌便隨着空气侵入蛋內，使鷄蛋变坏。

2. 蛋白——蛋白就是人們說的蛋清，它是包围蛋黃的一种无色透明的液体，分为浓厚蛋白和稀薄蛋白两种。靠近蛋壳的是稀薄蛋白，靠近蛋黃的是浓厚蛋白。鷄蛋在不适宜的气温

下(在摄氏二十四度以上,貯存的地方潮湿),存放的时间较长,浓厚蛋白就逐渐的变为稀薄蛋白;稀薄蛋白又逐渐地化成水水。因为蛋白控制不了蛋黄,而蛋黄便随着增大,突破蛋白,浮在上面,形成贴皮,最后整个鸡蛋变坏。

3. 蛋黄——蛋黄是圆球形。新鲜的鸡蛋,蛋黄在蛋的中间。在蛋黄的两头,有两根繫带,用以保持蛋黄的位置。蛋黄的外部,有一层很薄而有韧性的透明薄膜,叫做蛋黄膜。这层薄膜可以保护蛋黄不与蛋白相混,因而,鲜蛋打破后,蛋黄是凸形的;而陈蛋打破后,蛋黄是扁平形的。在蛋黄上有一个小白点,那便是胚胎。鸡蛋在气温不适宜的条件下(在摄氏二十四度以上,貯存的地方潮湿),如果存放的时间过久,蛋白变的稀薄,蛋黄膜失去効力,形成动黄、散黄现象。或是因为外界气温过高,鸡蛋受热,促使胚胎发育,形成热伤蛋、血筋蛋,以至变成臭蛋。

三 雞蛋的鑑別方法

貯存雞蛋以前，先要進行選蛋，鑑別那些是散黃蛋、霉蛋等，不能貯存，那些是好蛋，可以貯存。選蛋的方法很多，這裡只介紹兩種簡單易行又較準確的選蛋方法：

1. 燈光透視——做一個直徑七市寸，高一市尺至一尺五寸的圓或方形的鐵筒（木制的也行），在筒的腰間兩面，對開兩個一寸大小的圓孔，在筒內裝上電燈或煤油燈，燈光從孔內透出，就可進行蛋的透視。為了在透視蛋的時候，減少碰破現象，可在照蛋孔的邊緣，附以膠皮或紙壳。

2. 日光照射——是在太陽能夠直接照射的窗子前面，擋上二市尺高的薄木板一塊，木板上挖兩個相距一尺遠的一寸大小的孔，高低以人坐下與口相平為宜。照蛋時，要將門窗關嚴實，使陽光從木板的小孔射入，一個人占兩個孔，用雙手齊照。為了減少碰破雞蛋，可在照

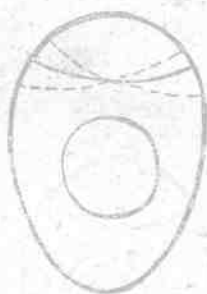
蛋孔的邊緣，貼上膠皮或厚紙壳。

3. 外觀鑑定 這種鑑定方法，主要是凭經驗，用自己銳敏的眼光，觀察蛋的外壳的變化，來確定蛋的好壞。蛋壳上浮有一層象白霜一樣的粉末，或蛋壳略帶粉紅色，或是純白色，並且鮮明有光澤，這是沒有超過五天的新鮮蛋，不經過透視檢查，就可貯存或鵝化。如果鷄蛋的外壳光亮，沒有白霜似的粉末時，是鵝化中剔出的未受精的白蛋。如果蛋壳是灰烏色帶有油質的，是存時過久的腐敗蛋。

選蛋的時候，要將各類蛋分开放置，對不能食用的壞蛋，也要即時處理。

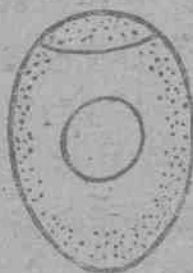
陳蛋：放置的時間過久，氣室大（也叫空頭），邊緣能夠移動，蛋白稀薄，蛋黃膜韌力失效，可以看出蛋黃已經離開蛋的中部，呈現出明顯的黑影，轉動快。打開後，蛋白稀薄，蛋黃扁平。

陳蛋



圖二

霉蛋



图三

霉蛋：多是因为受潮湿或雨淋后造成的，蛋壳内外有灰褐色的霉点。霉蛋的蛋白和蛋黄，一般没有什么变化。要是霉点还没有侵入蛋白，打破后也没有什么怪气味时，还可以供作食用。

贴皮蛋：又叫“靠黄”、

贴皮蛋

“红贴”、“黑贴”等。这种蛋是因为经过日晒，或存放日久，或受潮等形成的。气室大，蛋白极稀薄，蛋黄紧贴在蛋壳上，轻微的贴皮蛋，还可以吃，严重一点的就不能食用了。



图四

散黄蛋



图五

散黄蛋：气室较大，能够移动，蛋黄膜韧性全部失效，蛋白、蛋黄混杂一起，成为黄色，打破后有酸味或陈腐气味；在蛋的外表上，看来色暗有些黑点。这种蛋的形成，是因为存放日久的贴皮蛋进一步变坏的结果，不可

食用。夏、秋季多发生散黄蛋。

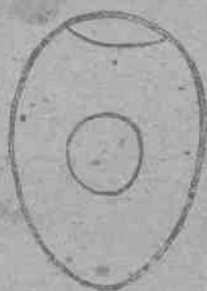
臭蛋：臭蛋的外表看起来颜色发乌，打破后，臭味大，这是由散黄蛋或重贴皮蛋进一步变坏形成的，不可食用。

臭蛋



图六

新鲜蛋



图七

新鲜蛋：蛋壳上有一层象白霜的胶质薄膜，气室很小，在太阳或灯光下观察，蛋白全部呈一色，蛋黄坚实，轮廓看不清，居于蛋的中央，不动摇。将蛋打破后，蛋白浓厚紧密而粘，有光泽，

蛋黄为扁球形而有韧性。

四 怎样保存鸡蛋

鸡蛋是一种怕冻、怕热、怕潮的娇嫩的东西，应当把它存放在空气流通，凉爽，干净的地

方。如果保管的不妥善，又不能及时的出賣給國家，時間長了，就會給國家和自己造成大的損失。保存好雞蛋，主要是為了有計劃的供應，改變以往旺季蛋多，淡季缺蛋的不良現象，以保證多種輕工業原料的正常供應，和人民生活對蛋品的需要。但是，要保存好雞蛋，並不是很容易的事，而是一項細致複雜的工作。這裡給大家介紹幾種保存雞蛋的先進經驗和方法：

1. 泡花鹼貯蛋法：

泡花鹼，又叫做水玻璃。它的配法是：先預備磁缸一個，在市面上買純六十度的泡花鹼十斤，放在缸內，加清水三十斤，用干淨的木棒攪一、二分鐘，等泡花鹼充分溶解後，再加清水一百二十斤，繼續攪二、三分鐘，使其混合均勻（泡花鹼和水的比例是1比15），即可放蛋，每缸可放入雞蛋一千五百個。

雞蛋存放在泡花鹼水中，經過七至十四天水澄清以後，就可以明顯的看見雞蛋，蛋壳上有一層象白絮狀的東西飄浮著。由於泡花鹼的作用，蛋壳上的小氣孔，便被封閉，與外界的空

气隔绝，因而，阻止了鸡蛋本身水份的向外蒸发，和细菌与热度的侵蚀。只要是將鮮蛋及时泡存，就可使鸡蛋在五至七个月内不变质。这种方法，既简便，又科学。

2. 三合水貯蛋法：

三合水的配制方法是：每一百斤清水，加入干淨的純石灰六斤，明礬二兩四錢，石膏五兩，攪上三、五分鐘，等石灰、明礬、石膏全部溶化后，再將水澄清，然後將澄清的三合水取出晾的和涼水一樣（底下的渣子不要）作存蛋用。存蛋的時候，可用瓷缸、瓷罐等，將蛋放入，倒入三合水，上面加蓋，以免脏物掉入和水蒸发，影响蛋的質量。

三合水的作用是能杀菌，它的沉澱物浮在蛋壳的表面上，堵塞蛋壳的小气孔，使蛋内水份无法向外发散，因而，可以經久不坏，在四至六个月内，能够保持鸡蛋原来的新鮮性。

3. 豆藏法：

用豆子来貯存鸡蛋，对于广大的农家来说，是很适用的。它的方法是：在木箱或别的能盛鸡蛋的器具的底上，撒約二寸厚的豆子，

摆上雞蛋，使蛋的大頭朝上，摆好后再撒一层豆子，填滿空隙，使豆子蓋严雞蛋，再摆一层蛋，就这样一层豆子一层雞蛋往上摆，直到把雞蛋裝的快滿時，再将豆子撒得高出蛋面二寸，上边加蓋，以防尘土或脏物落入。

雞蛋的大頭朝上，因为有气室的关系，蛋黃不易上浮，不会形成貼皮；蛋面上有豆子遮蓋，外界气温不易侵入蛋內，这样雞蛋就可久存不坏。

豆藏的雞蛋必須是新鮮的，最好是当日的蛋，保存前用干布揩干淨。用的豆子也必須是干淨的。如果存蛋能照上面講的認真做，可使存蛋在一年內不坏。

4. 谷糠干藏法：

谷糠干藏法是将盛雞蛋的木箱（其他器具也能用）底下，鋪上二寸来厚的谷糠（麦秸、細稻草也可用），将雞蛋大頭朝上，摆一层，再用谷糠将雞蛋間的空隙填实，不要讓蛋靠木箱，使谷糠蓋住蛋面，再繼續摆雞蛋，就这样一层雞蛋，一层谷糠的往上摆，最后上面蓋上二、三寸厚的谷糠，加上蓋子。将存蛋的木箱，夏季

放在干燥、凉爽、通风的地方；冬季放在温暖的地方。每十至二十天翻一次，每月照蛋一次，观察蛋内的变化。这种方法貯蛋，可使蛋在五至六个月內不会变坏。

谷糠干藏鷄蛋，要用干淨干燥的谷糠，鷄蛋也要用新鮮的，貯存时要把蛋壳用干布揩淨。

5. 冬季木箱保存法：

用干燥、洁淨大小相同的木箱若干，箱底鋪一层約一寸厚的干燥、清洁的谷糠或麦稽，再用八层紙围垫四周，如果没有紙，可用隔年的干燥、洁淨的麦稽代替，然后将蛋輕輕地放入箱內，把四角包严实。存放时，要离墙一至五市尺，地上垫上垫木，搭上木板，使空气流通，以免地皮过湿，鷄蛋吸收水分过多，发霉变质。这种方法，不管是剛下的鮮蛋，或是由外地运来的蛋，或是泡过的蛋，只要是蛋壳干燥，没有变质的蛋，都可以存放。

冬季用木箱保存鷄蛋，一般庫房的温度，应保持在摄氏零下三、四度。如果庫房温度在摄氏五度左右，应即時生火。为了保証靠近火爐蛋的安全，可在火爐的四周，围上高二、三

市尺的磚牆。

冬季木箱存蛋，应根据雞蛋的新陳程度，严格执行检查制度，每隔五至十天，分別抽查透視一次，发现變質的蛋即時取出，并应注意执行“先进先出”的办法，以減少損耗。

6. 夏季單擺存蛋法：

养鸡的农户，如果用豆藏或谷糠存蛋有困难时，也可将零星产的雞蛋，单摆存放在竹筐或透气的木箱中。因为雞蛋在摄氏二十度以上，便开始发生变化，胚胎开始增大，所以，应当放在干燥、凉爽、清洁的地下室或土窖洞里，使温度保持在摄氏三、四度，最高不超过六度。在这种气温条件下，保存一至两个月，雞蛋是不会坏的。但在存放时，地面要垫上垫木，搭上木板，雞蛋摆好后，上面要盖一层紙，防止灰尘的侵袭，并且为了防止个别雞蛋发生靠黃，每隔十天取出十至二十个蛋，用日光透視。如没有其他变化，可全部进行一次轉蛋。轉的方法是：以两手摊平，順序翻过就行。

五、貯存雞蛋應注意的事項

一般農戶養的雞不會太多，收的雞蛋是有限的，保存時用些罈罈罐罐就行了。但對於規模較大的養雞場和人民公社來說，養的雞很多，收的雞蛋真是筐滿盤溢的，保存確是一個大問題。因此，養雞場、公社，以及雞蛋收購部門，應當把雞蛋的保存，當作一項重要的工作。現將保存雞蛋應注意的事項說明如下：

1. 庫房和設備：

①貯存雞蛋的庫房，應選擇正面向南的房子，以泥瓦房較適宜，室內有天棚，不漏雨，不掉土。在山區和高原地區，可以選擇正面向南的土窯洞貯存雞蛋，因為土窯洞是冬暖夏涼，適合於貯存雞蛋。

②庫房的地面，磚鋪、土地都行，但必須乾燥，地基較高。

③庫房的門要寬敞，窗子要多而敞亮，門窗關閉后要嚴實，以免塵土侵入室內。

④貯存雞蛋的庫房，最好不要接近住房，