

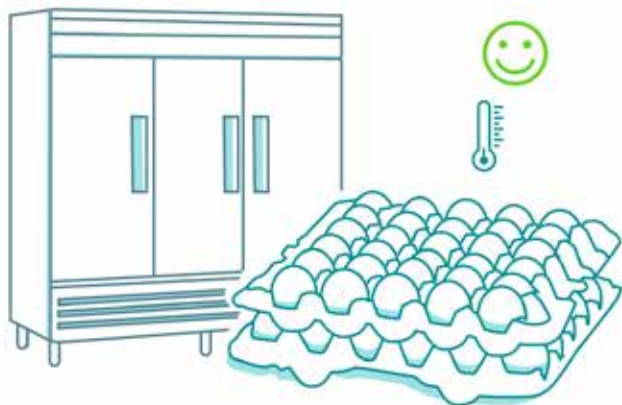


# 你知道嗎？ 冷藏的重要性

為保持品質，美國雞蛋都是以冷藏儲存的。

於室溫下存放一個晚上的雞蛋，其變質速度比放在冷藏庫內一星期的雞蛋還要快。\*

## 一星期 冷藏庫內



## 一天 在室溫下



### 冷藏的好處

#### 保持品質

沒有冷藏的雞蛋會流失水份，品質下降。

#### 確保安全

由於冷藏的雞蛋更能保存水份，較少出現由微生物引起的問題。

#### 保護功能性

當雞蛋的品質下降時，它在烘焙和烹調上發揮的功能也隨之下降。

#### 延長儲存時間

冷藏雞蛋的保質期比沒有冷藏的長。研究顯示，被冷藏儲存的美國A級雞蛋，保質期最少達15星期。\*

#### 資料來源

\*Impact of egg handling and conditions during extended storage on egg quality, D.R. Jones, et al. Poultry Science, 2018

incredible!



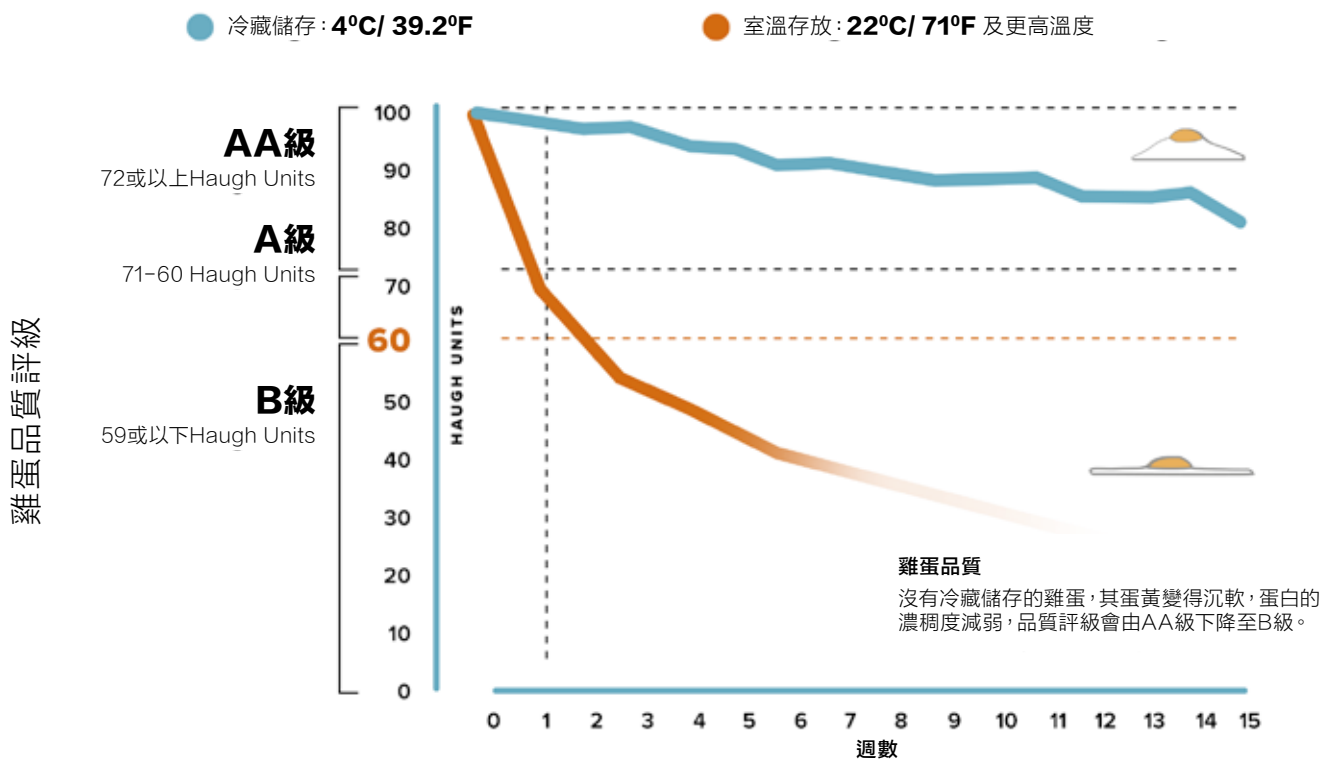
American Egg Board  
AEB.org



## 你知道嗎？ 冷藏的重要性 (續)

### 冷藏可有效保持雞蛋的品質

從這圖表可見，於室溫存放的雞蛋，品質在一星期內大幅下滑；相反，以冷藏儲存的雞蛋，其品質在15星期內仍然保持在AA級極佳水平。



\* 沒有冷藏的雞蛋，6週後的品質未能檢測

\* 資料來源: Impact of egg handling and conditions during extended storage on egg quality, D.R. Jones, et al. Poultry Science, 2018

Haugh Unit: 以蛋白厚度來評定雞蛋蛋白質質素的單位



歡迎瀏覽以了解更多高品質美國雞蛋的資料：  
[incredibleegg.org/eggproductionprocess](http://incredibleegg.org/eggproductionprocess)

