

蛋黄散了,鸡蛋还能吃吗?

专家:散黄蛋并非都不能吃,但有臭味就不能吃了

近日,市民孟女士发现家中的鸡蛋打开后蛋黄都散开了,和蛋白混在了一起。散黄鸡蛋还能吃吗?华中农业大学机械工程系主攻蛋品无损检测方向的王巧华教授说,鸡蛋散黄后并非都不能吃,但如果有臭味就不应吃了。

▶左图为散黄鸡蛋,右边为正常鸡蛋。



文/片 见习记者 王皇

存放三周的鸡蛋散黄没有异味扔了怪可惜

夏天室内温度较高,最近市民孟女士发现,在储物室放了3周的鸡蛋打开后蛋黄散开了。“买了一箱大约6斤的山鸡蛋,没能都放进冰箱,前两天打开好几个发现都散黄了,这样还能吃吗?”

记者在孟女士家中看到,还剩半箱的鸡蛋装在窄口纸箱里,纸箱内散发出臭味。孟女士说,臭味来自箱底的几个鸡蛋,“都被压碎了,臭了我才发现,已经扔掉了。”

记者从这箱鸡蛋中随意拿出5个鸡蛋打入碗中,看到仅1个蛋黄仍完整,但略微下坠,另外4个鸡蛋的蛋黄已与蛋白混在了一起,蛋液闻不出异味。

“散黄了应该是已经变质了,但还剩大半箱,都扔了怪可惜的,我看超市里也常卖碎掉的鸡蛋,那些都能吃,这些应该也可以吃吧。”孟女士说,自己的这箱鸡蛋买得不便宜,“都是山鸡蛋。”

散黄无异味的可以吃 有臭味的就不能吃了

鸡蛋散黄能不能吃?记者

咨询历城区一鸡蛋厂家,销售人员说,一般都能吃。而对鸡蛋的保质期,该工作人员表示冰箱里能放1个月,室温可放半个月。“但我们也没有做过实验,就是凭经验,我们自己不大存鸡蛋,都是二三天内就到市场了。”记者联系到主攻蛋品无损检测方向的华中农业大学机械工程系王巧华教授。王巧华教授说,未破壳的鸡蛋散黄一般有两种原因:一种是剧烈摇动,蛋黄膜破裂,造成机械性散黄。“这种散黄,蛋液较浓,蛋白质没有变性,黄清易于分开,无异味,可以食用。”

另一种是存放时间过长,细菌或霉菌经蛋壳气孔侵入蛋体内,破坏了蛋黄膜的蛋白质结构造成散黄,蛋液稀薄混浊。“这种散黄并非都不能吃。”王巧华说,散黄后分辨鸡蛋能否食用,主要通过闻味儿。“一般散黄不严重,虽有细菌和霉菌侵入,但蛋体内的抗体溶菌酶仍能起作用,蛋白质变性不严重,闻起来无异味,经油煎、煮沸等高温处理后可以吃的。如果细菌或霉菌在蛋体内大量繁殖,蛋白质已变性就会有臭味,这样的散黄蛋就不应再吃了。”

碎鸡蛋易被细菌污染 吃后易引起肠胃不适

本报6月17日讯(记者 刘雅菲) 根据济南市商务局统计的数据,本周济南市鲜鸡蛋价格为9.77元/公斤,与上周相比下降了0.81%。与上月同期相比下降了4.9%,但从5月份整体情况分析,济南市鸡蛋的价格呈上涨趋势,比4月份上涨了4.17%。

据济南市商务局的相关工作人员介绍,这几天鸡蛋价格小幅回调的主要原因,是涨价初期鸡蛋的反弹速度过快,下游一时难以接受造成的。另外老鸡淘汰速度依旧快于小鸡开产速度,加之夏季高温影响,蛋鸡产蛋率逐渐下降。随着气温的升高,鸡蛋储存难度加大,贸易商不得不降价销售。但由于全国多数产区基本没有存货,货源供应仍然偏紧,因此预计短期内,鸡蛋价格不会下滑,但上涨也有一定难度。

济南市内不少超市会把压碎的鸡蛋打开后散卖。这些鸡蛋大多蛋壳碎裂,蛋黄仍完整。碎鸡蛋比完整鸡蛋每斤约能便宜1元。历山路某大型超市卖散装鸡蛋的售货员说,由于鸡蛋只是简单装箱,成箱运来后难免有破损的。“每箱不一样,大约会有20%的碎蛋率。我们也是挑比较好的打开装袋卖,一般都能卖得差不多,不过夏天会剩下一些,当天卖不了就扔掉了。”

“买回去马上炒熟吃,碎鸡蛋还是比较实惠的,不过夏天买得少。”市民何女士说。在泉城广场附近一大超市卖山鸡蛋的售货员说,每天都有市民特意来买碎掉的山鸡蛋,价钱大约能便宜一半。“但碎的很少,一天也就20多个。”

王巧华说,这样的鸡蛋刚破时可以吃,但时间久了就不能吃了,“蛋是蛋白的,容易坏。存放得当的生鸡蛋的蛋壳,壳内的鸡蛋内膜,能防止细菌进入蛋液,但破壳鸡蛋没有了这些保护,被细菌污染的概率会增大,不仅不易储存,吃后还易引起肠胃不适。”

记者发现,不少市民买鸡蛋时都爱一次买三四十个,王巧华建议市民应根据自家的食用情况和鸡蛋的保质期采购,鸡蛋最好在冰箱

冷藏。因为温度2℃—5℃时鸡蛋的保质期是40天,而夏季室内常温下保质期则缩到大约10天。

想了解鸡蛋新鲜度 可通过摇晃和灯照

夏天气温高,选购鸡蛋也要注意观察新鲜度。王巧华教授给市民介绍了打开鸡蛋和不开鸡蛋的辨别方法。在不打开鸡蛋的情况下,可以通过摇晃和灯照来观察。

陈旧蛋由于蛋内水分散发,蛋白变稀,蛋黄膜破裂,所以摇晃时有不同程度的响声。在灯光下照蛋观察,新鲜的蛋在灯光下看气室小,高度不超过7毫米,并且不动摇,除空头稍发暗外,蛋内完全透光呈淡橘红色或橘红色。蛋壳清洁、鲜明、坚固,无裂纹,微盖一层粉状物;蛋白清亮,包于蛋黄周围;蛋黄位居中心,朦胧暗形,蛋黄膜包得很紧,蛋黄隆起呈煤球形,蛋内无任何斑点和斑块。

打开鸡蛋后,新鲜的鸡蛋蛋黄完整,呈扁圆形凸起,蛋越新鲜,蛋黄凸起越高。蛋黄周围有明显的浓稠蛋白,浓稠蛋白多,稀薄蛋白少,鸡蛋越新鲜,浓稀蛋白分界越明显。蛋黄、蛋清色泽分明,无异常颜色;具有鲜蛋的正常气味,无异味。

夏天自己在家 做几款冰点冷饮

本报记者 王倩

炎炎夏日,能吃上一款冰点冷饮,那感觉肯定是瞬间凉爽。如果你仔细观察过一些雪糕的包装之后,就会发现雪糕中存在的添加剂有多种,这也是很多家长禁止孩子吃的原因。小编今天就给大家盘点一下在家中自己制作冰点冷饮的工具、方法和窍门。

用冰沙杯

3分钟制作冰点

作为这个夏天最火的冰沙杯,它并不是一台操作复杂的机器,也不需要准备很多食材,而它制作冰沙仅仅需要3分钟时间,操作起来也是超级简单。

冰沙杯外观看上去只是一个普通的塑料杯子,但它分为内杯和外杯两部分。在淘宝网上,一位卖家这么介绍冰沙杯的使用,准备好牛奶、巧克力或者咖啡、苏打、果酱、各种饮料、豆浆或者酒,然后把冻好的冰沙杯从冰箱取出来,倒入你想加入的配料,混合用勺子搅拌,并使用配套勺子从杯壁上刮下沙冰,就能看着冰晶慢慢在你眼前凝结。只需要这么简单的步骤,几分钟就能制造满杯果酱冰沙、牛奶冰沙、冰镇酒汁或者其他什么冰沙。

牛奶盒摇出

鲜奶雪糕

首先,准备一小盒鲜牛奶,一定要是纸盒包装的方盒牛奶,再准备一包奥利奥饼干、奶油(动物性)、白糖。

把牛奶倒入杯子中,只留下空空的牛奶盒。往空盒子里倒入200毫升(200克)动物性奶油,再加入三勺白糖,用手紧紧捏住牛奶盒封口后开始摇。

当盒内奶油摇到浓稠状态时,加入100毫升杯子内的鲜牛奶,再次摇匀。这时候,喜欢奥利奥的亲们,需要把奥利奥饼干掰碎,加到摇好的牛奶混合物中,上面覆上一层保鲜膜,然后放到冰箱内冷冻半天到一天时间。

牛奶鸡蛋加白糖

可DIY凉爽冰淇淋

做冰淇淋,牛奶、鸡蛋、白糖是必不可少的材料,鸡蛋磕入碗内,打散,加入一些细玉米粉和水,同蛋液一起调成稀糊。同时把牛奶倒入锅中,放入适量的白砂糖,加热至沸腾,离火晾凉至60℃左右,缓缓冲入鸡蛋液中,边冲边搅拌。搅拌均匀之后,这时候就要加入之前调好的稀糊,煮至微沸后离火晾凉,再充分搅拌后即成浆料。把浆料放进冰箱冷冻室中冷冻,在冷冻过程中要反复取出搅拌。

相关链接

鸡蛋价格 近期平稳