

Q:「うずら卵水煮製品の液汁が濁っています。」

A: 茹で卵の身割れによるものと考えられます。

茹で卵が身割れし、液汁が白濁したり、卵油(卵の黄身が含んでいる油分)が浮き出すことがあります。どちらも卵由来の現象で、食べても問題ありません。

茹で卵が身割れする要因は、製造中に殻片などで傷ついた白身部分が殺菌工程の加熱により、身がしまることで黄身が露出する場合と、輸送の衝撃等により傷が広がり黄身が露出する場合があります。

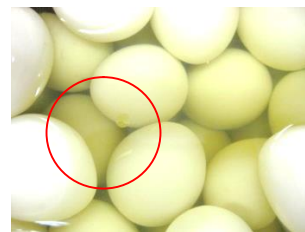
なお、液汁の濁りは卵が腐敗している場合にも起こりますので、容器(缶・袋)の膨張や液漏れ、腐敗臭を確認した場合は使用を控えるようにしてください。



卵の身割れ



液汁の濁り



卵油の浮き出し

本会取扱のうずら卵水煮製品

- 国産うずら卵水煮缶詰
- 国産うずら卵水煮ラミコンカップ(200 卵入)
- 国産うずら卵水煮パウチ(1kg)

