



# 美國雞蛋製品

美國雞蛋協會(American Egg Board (AEB))是為美國雞蛋業進行市場研究、教育和宣傳的機構。她的使命是通過市場研究和教育，以提升市場對美國雞蛋和雞蛋製品的需求，同時透過宣傳美國雞蛋和雞蛋製品穩定的高品質和功能性，協助美國蛋農出口雞蛋和雞蛋製品。

## 美國雞蛋製品的優點

所有美國雞蛋製品皆按美國農業部(USDA)要求，進行巴氏消毒。



- 產品安全保證
- 減少細菌感染的風險
- 方便
- 功能性穩定
- 品質穩定
- 多功能性

## 產品選擇

- 全蛋
- 蛋白
- 蛋黃
- 含鹽全蛋
- 含鹽蛋黃
- 含糖蛋黃
- 酶化蛋黃 - 用以產生穩定的乳  
化效果，能抵受長時間的高溫
- 炒蛋漿
- 能長時間儲存的產品 -  
以較高的溫度及較長的時間進行消毒，以延長  
儲存時間

## 安全處理和儲存雞蛋製品

為防止細菌感染，必須安全處理和儲存所有雞蛋製品

## 美國農業部(USDA)的建議



- 冷凍雞蛋製品需儲存在0°F (-17°C) 或以下，以確保產品不會出現溶化現象；必須在冷藏下或使用流動的冷水進行解凍。
- 冷凍雞蛋產品在一年之內使用效果最佳。請確保冷藏設備設定在0°F (-17°C) 或以下。產品一經解凍，便不應再次冷凍。
- 必須在冷藏下或使用流動的冷水解凍冷凍雞蛋產品，請勿在室溫下進行。液體製品的容器上如有標示到期日，請必須遵守。也應該遵從生產商指示的儲存和使用守則。
- 液體製品的容器上如沒有清楚列明到期日，未開封的容器必須儲存在40°F (4°C) 或以下，並在7日內使用，開封後不應儲存超過3日。另不應再次冷凍已開封的液體雞蛋製品。
- 未開封的雞蛋風乾製品可儲存在陰涼及乾燥的室溫下(22°C至25°C或71°F至77°F)。開封後的製品需要冷藏於40°F (4°C) 或以下。



American Egg Board  
AEB.org



# 美國雞蛋製品

## 全蛋產品的選擇和應用



產品	冷凍	風乾	應用
全蛋	✓	✓	烘焙產品、麵團、派底和餡料
含鹽全蛋	✓		嬰兒食品
全蛋可或不可自由流動		✓	麵條
含檸檬酸的全蛋	✓		餐飲業、自助餐的炒蛋

## 蛋白產品的選擇和應用



產品	冷凍	風乾	應用
蛋白	✓	✓	派的餡料、嬰兒食品和麵條
高速攪拌蛋白(天使蛋白)	✓	✓	烘焙產品、派的配料、甜點、牛軋糖和雪芙蛋糕
膠狀蛋白		✓	魚肉醬、合成肉類和穀物條

## 蛋黃產品的選擇和應用



產品	冷凍	風乾	應用
蛋黃	✓	✓	蛋黃醬、沙律用的醬料、調味醬、麵條、嬰兒食品、餐飲業、烘焙產品和麵團
含鹽蛋黃(10%鹽)	✓		蛋黃醬、沙律用的醬料和調味醬
含糖蛋黃(10%糖)	✓		奶油、果餡餅和甜醬、烘焙產品和麵團
酶化蛋黃	✓	✓	蛋黃醬和沙律用的醬料

美國農業部認證巴氏消毒方法能確保雞蛋製品能被安全使用。美國雞蛋製品的生產商須定期進行品質保證測試，確保有害細菌能在巴氏消毒下完全被消滅。

1千克*	全蛋	蛋白	蛋黃
冷凍雞蛋	20	30	59
風乾雞蛋	80	253	131

\*以50克的大號雞蛋、17克大號雞蛋蛋白、33克大號雞蛋蛋黃為基礎



American Egg Board  
AEB.org