



美國鮮蛋

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。

美國鮮蛋的優點

冷藏

美國雞蛋在整個供應鏈也保持冷藏。

徹底清洗消毒

清洗所有雞蛋，去除一切污垢。雞蛋被生下後，在極短時間內採集，然後運到自動清洗機進行清洗。一切清洗程序和所使用的清潔劑都必須遵守美國聯邦政府的指引，在機械清洗裝置中進行噴水、刷淨、洗滌劑清洗、消毒殺菌，最後再沖洗並風乾。只有清潔的雞蛋才可送進市場銷售。

光測檢查

進行雞蛋內部檢驗，從而保證品質。當雞蛋通過強烈燈光時，雞蛋的內部被清晰透視，此時可以蛋殼氣囊大小和蛋黃線條清晰度等準則去評定雞蛋的質素，不完美的雞蛋不會被送進市場銷售。

運輸

蛋農必須使用有冷藏設備的貨櫃運輸雞蛋。



銷售和儲存

冷藏雞蛋，從而保持品質和新鮮。在室溫下，雞蛋品質在一夜間的下降程度比雞蛋儲存在冷藏庫內一星期更甚。*

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

Poultry Science, 2018

安全

雞蛋應被煮至蛋白和蛋黃凝固，而含有雞蛋的菜式也應被煮至中心熱力達160°C或72°F，以消除沙門氏菌才可食用。



歡迎瀏覽以了解更多關於高品質的美國雞蛋的資料：
incredibleegg.org/eggproductionprocess

