



有网友说鸡蛋外壳含有细菌,需要清洗后再打。记者通过实验证实这样做确有必要。鸡蛋好吃、有营养,但是,不管是普通鸡蛋,还是标榜着安全、生态的农家鸡蛋,鸡蛋外壳均有细菌。

《瑞报实验室》证实鸡蛋壳上细菌真不少 鸡蛋壳需要清洗以后再打

■记者 欧苗苗/文 见习记者 王鹏洲/图

“打鸡蛋的时候,大家会把鸡蛋壳洗一洗么?还是直接将鸡蛋打到碗里?不洗的鸡蛋外壳是不是含有细菌?”喜欢在家制作美食的张女士在朋友圈里发了一条微信,引起大家关注。网友@从来不说谎说:“我都是直接将鸡蛋打进碗里,从来没有洗鸡蛋壳。”网友@我就是权威说:“鸡蛋并不是都干净,有些鸡蛋壳隐藏着令人无法想象的‘污垢’。”日前,记者从超市采购了鸡蛋,走进瑞安市食品检验检测中心,检测鸡蛋外壳是否含有细菌。

实验材料

散装新鲜鸡蛋、盒装农家鸡蛋

记者从一超市选购了两种鸡蛋,分别编号。	2号:B品牌盒装农家鸡蛋,家庭常用,一盒12枚510克,售价21元,平均1.75元/枚。包装盒上写着:	“乡土鸡蛋,天然喂养,源自生态农场。”
1号:A品牌新鲜散装鸡蛋,各种点心店和饭店常用,5.6元/斤,平均0.7元/枚。		1号和2号鸡蛋,从肉眼看上去,蛋壳表面都没有明显污物,比较干净。

实验一

鸡蛋壳上是否含有细菌

日前,记者带着在超市购买的散装新鲜鸡蛋和盒装农家鸡蛋来到市食品检验检测中心,测定蛋壳表面菌落总数。为了提高检测数据的准确性和精确度,检测人员选择两个样本时,各取5个鸡蛋。检测的项目分别有菌落总数、大肠杆菌和沙门氏菌。

菌落总数(单位CFU)测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量,菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

相比于菌落总数,对食

品安全影响最大的是食品中的致病菌——沙门氏菌(S.enteritidis)和大肠杆菌(Escherichia coli),该两样致病菌是目前肉鸡饲养业中常见的肠道性致病菌,对人体有极大的危害。食品检验检测中心工作人员介绍,这两种致病菌通过污染饮水、食品引起疾病,病情严重者,可危及生命。

经过一周多时间的微生物培养,昨日,检测结果出来了。

1号散装新鲜鸡蛋的蛋壳菌落总数达830万CFU/个,2号盒装农家鸡蛋的蛋壳菌落总数达23CFU/

个。1号散装鸡蛋的菌落总数相当于2号盒装农家鸡蛋菌落总数的近40倍。据悉,一般情况下,人手的菌落总数基本少于1000CFU/个。

“散装的鸡蛋由产地到批发商再到零售商,已经转了好几手,期间每个鸡蛋的细菌感染几率高了,蛋壳菌落总数自然会升高。”检测人员说。由此可见,蛋壳是否干净,与生态、安全、无公害等字眼儿以及价格的高低没有必然联系。

幸运的是,在检测中,1号和2号鸡蛋并未检测到沙门氏菌和大肠杆菌。

专家提醒

打蛋前最好清洗擦干蛋壳

“所有食品都有‘菌落’,只要菌落总数不超标就可以了。鸡蛋检测出来的菌落总数较高,虽然不能进行明确比较,但至少可以给消费者一个提醒。”检测人员说。

据介绍,国家食品安全标准里对一些食品中所含菌落总数都有标准,比如《冷冻饮品卫生标准》,冰激凌允许的菌落总数上

限是2.5万CFU/100毫升;食用冰块允许的菌落总数上限是100CFU/100毫升。但目前,对鸡蛋菌落总数的限量标准还没有。

检测人员告诉记者,此次抽查检测的样品在进入市场流通前可能已经过一些处理。因为没有经过处理的鸡蛋,蛋壳表面会沾染鸡粪、血迹、羽毛、饲料粉末等诸多污

染源,可能是禽流感、沙门氏菌、大肠杆菌等病原的携带载体,低温或常温下,病原在鸡蛋表面脏物中存活的时间也会较长。而且,看似密闭的蛋壳,其实布满了肉眼看不到的小气孔,蛋壳表面的细菌、病毒会通过气孔侵入并污染鸡蛋内部,食用这样的鸡蛋就不安全了。因此,购买鸡蛋后,最好清洗、擦干鸡蛋壳后再打。

实验二

鸡蛋在水中沉浮判断新鲜度

打蛋或蒸蛋之前先清洗鸡蛋壳外,鸡蛋的新鲜与否也格外受关注。

一些市民表示:鸡蛋好坏要打开来才能辨别,有什么办法不打破鸡蛋就能识别呢?

有网友建议,将鸡蛋放入一盆清水中,通过它沉浮的状态即可判断它的新鲜程度。这样的论断是否靠谱?

记者分别选取存放了一个多月的鸡蛋(1号蛋)和放置一两天的新鲜鸡蛋(2号蛋),把它们同时放入水中观察。发现1号蛋一放入水中,大头朝上、小头朝下,竖着浮在水中;2号蛋放入水中,鸡蛋平躺着沉入杯底。

实验表明,新鲜鸡蛋沉入水底,存放时间过久的鸡蛋浮在水中。

专家解读

鸡蛋具有透气性,所以会沉浮

“一盆清水确实可以鉴别鸡蛋是否新鲜,久放的鸡蛋会表现出浮在水面上的感觉,而新鲜的鸡蛋则会平躺在水底。”市畜牧兽医局综合科科长张天志介绍,所以可以用浮水测试来判断新鲜度,是因为鸡蛋也要呼吸,蛋壳具有透气性。新鲜鸡蛋中的空气比较少,所以可以沉入水底。随着鸡蛋放置的时间越久,蛋里的空气就会渐渐增多,最后会浮在水面上。

“因为蛋壳的透气性,还有一层很薄的膜,清洗过程中会把膜破坏掉,细菌反而容易通过气孔进入蛋内,加快鸡蛋变质。”张天志说,“市民买回鸡蛋后不要放在塑料袋里,这样会影响鸡蛋呼吸,尤其是夏季天气炎热的时候,容

易导致鸡蛋发霉。鸡蛋要放进冰箱存放,购买鸡蛋时数量不要贪多,少量多次,如果常温存放最好不要超过一个星期。”

除了用清水鉴别以外,记者在网上搜索“如何辨别鸡蛋好坏”,找到几个简单易学的方法,大家不妨试一试。

一看:鲜蛋的蛋壳较毛糙,并附有一层霜状的粉末,色泽鲜亮洁净;陈蛋的蛋壳比较光滑;臭蛋的外壳发乌,壳上有油渍。

二摸:把蛋放在手掌心上翻转。良质鲜蛋蛋壳发涩,重量适当;劣质蛋,手掂重量轻。

三听:把鸡蛋拿在手上摇动,听声音。良质鲜蛋摇动无声,劣质鸡蛋手摇动时会有流动感,还会出现晃荡声。