



鸡蛋好坏不用打开鸡蛋壳,用一盆清水就可识别?记者通过实验证实,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。

鸡蛋好坏无需破壳可辨别？

《瑞报实验室》证实：一盆清水可识别鸡蛋好坏

记者 林长凯 文/图

随着气温不断升高,鸡蛋质量面临着严重的考验。鸡蛋好坏,往往要打开来才能辨别,有什么办法能使鸡蛋不打破就能识别?最近,网上流传一盆清水就能识别鸡蛋的好坏: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,这样的判断是否靠谱?记者近日通过实验一探究竟。

记者实验

实验材料:烧杯、鸡蛋、水
实验步骤:

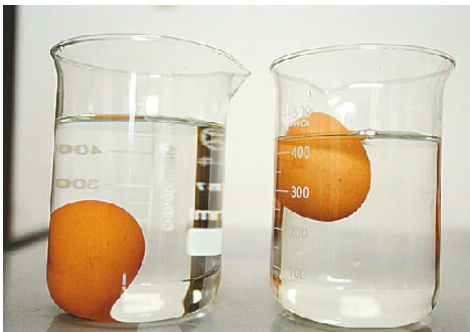
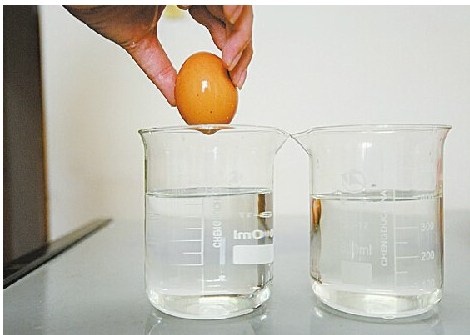
一、记者分别选取存放两个星期左右的鸡蛋(1号蛋)和存放一二天的新鲜鸡蛋(2号蛋),并把它们放入水中观察。

二、记者将1号鸡蛋投入放了水的烧杯中,只见1号鸡蛋一投入水,就完全漂浮起来。记者又把2号鸡蛋投入另一杯放了水的烧杯中,只见2号鸡蛋慢慢平躺着沉入杯底。

三、随后,记者分别取出1号和2号鸡蛋,敲开鸡蛋壳发现:1号鸡蛋已经出现散黄现象,蛋黄和蛋清混合在一起;2号鸡蛋蛋清清澈,鸡蛋和蛋清很容易剥离,蛋黄颜色也饱满光泽。

实验结论:

一盆清水确实可以鉴别鸡蛋是否新鲜,存放时间久的鸡蛋会漂浮在水面上,而新鲜的鸡蛋则会平躺在水底。



2号鸡蛋

1号鸡蛋



2号鸡蛋

1号鸡蛋



专家说法

新鲜鸡蛋中空气少 所以平躺沉入水底

“之所以可以用清水测试来判断鸡蛋新鲜度,是因为鸡蛋壳具有透气性,鸡蛋需要呼吸,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,鸡蛋里水份蒸发,空气渐渐增多,所以会漂浮在水面。”家禽养殖业内人士陈海说,“但不建议市民用清水鉴别法测试鸡蛋新鲜程度,因为鸡蛋壳的透气性,当鸡蛋放入水中会使得一些微生物和冷水一起进入蛋壳内,不利于鸡蛋进一步保存,除非

立即食用。”

陈海提醒说,鸡蛋存放时不要清洗,因为鸡蛋壳上不仅有气孔,还有一层很薄的膜,清洗过程中会把膜破坏掉,细菌很容易通过气孔进入蛋内,加快鸡蛋变质。特别是夏季天气炎热,市民买回鸡蛋后要放进冰箱,购买鸡蛋数量不要贪多,少量多次,如果常温存放最好不要超过一个星期。另外,蛋清变稀,说明鸡蛋已不新鲜,而且有细菌开始侵入,但不会影响鸡蛋的口感和营养。

相关链接

三招教你 不破壳辨别鸡蛋新鲜程度

除了用清水鉴别法以外,还有三种方法可鉴别鸡蛋是否新鲜,一靠“看”,二靠“摸”,三靠“听”。

一看:用眼睛观察蛋的外观形状、色泽、清洁程度等。优质新鲜的鸡蛋,蛋壳干净、无光泽,壳上有一层白霜,色泽鲜明。劣质蛋,蛋壳表面的粉霜脱落,壳色油亮,呈乌灰色或暗黑

色,有较多或较大的霉斑。

二摸:把蛋放在手掌心上翻转。优质新鲜的鸡蛋蛋壳发涩,重量适当。劣质蛋,手掂重量轻。

三听:市民可以把鸡蛋拿在手上摇动,听声音。优质新鲜的鸡蛋摇动无声,劣质鸡蛋手摇动时会有流动感,还会出现晃荡声。

『讲文明 树新风』公益广告



中共瑞安市委宣传部
瑞安市文明办 宣
瑞安日报社