

營養強化蛋

營養強化蛋多選用褐色蛋，有別於一般的白色蛋



營養強化食品是近幾年的飲食潮流，**營**強調在自然生產的食物中，加入某些特殊營養分，以滿足人類的營養需求，譬如維他命強化乳、鈣強化米、鈣強化餅乾等。

但這些營養強化食品，在稍具食品營養概念的人，是很容易想像得出如何製成。但若欲強化帶殼蛋的營養成分，恐就丈二和尚，摸不着頭腦了。現介紹二種營養強化蛋於下：

碘強化蛋

碘多含於海草，是促進人體新陳代謝的重要營養素，為甲狀腺激素中甲狀腺素的重要成分。認為對甲狀腺疾病、

台大畜產化學研究室／林慶文

高血壓、眼疾、小兒氣喘，以及過敏等具有效果的元素。海藻類所含無機態碘在人體不易吸收而多被排出，但此類先被雞體攝取後，却容易蓄積於雞蛋。

從海藻萃取出無機態碘與海藻相混作為雞飼料時，可生產含有機態碘高的雞蛋。每枚含有機態碘為0.4~0.5毫克，為普通雞蛋的碘含量0.02~0.05毫克的10倍以上。這種有機態碘容易被人體消化吸收，且有長時間的效果。一般市售產品多利用洛島紅(Rhode island red)種的褐色蛋生產雞，而非原來的白色蛋飼予碘的影響而變為褐色蛋。據稱，甚獲碘攝取不足的人的好評。

維生素E強化蛋

維生素E為脂溶性維生素，在化學上有 α -、 β -、 γ -、 δ -等四種生育醇(tocopherol)，且維生素E通常以 α 生育醇為代表，而維生素E一般是供為抗不孕症的維生素，在雞體不被合成，在雞蛋中亦極少。

維生素E在人體，能抑制過氧化脂質的生成，認為有防止細胞老化的功能。因此，若在雞飼料中混合多含維生素E的玉米、大豆、小麥時，則能生產多含維生素E的雞蛋。

維生素強化蛋的生產，亦使用褐色蛋，以別一般的白色蛋。普通帶殼蛋中維生素E含量蛋黃每100克約3毫克，而強化蛋則約含100毫克。基於此，宣稱有益於健康與美容的效果。在國內，另有標明同時強化維生素A、E與碘的營養強化蛋。 ■



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足



統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚼品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

統一花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、鹽苦瓜、鹽瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)