

室9.工廠衛生管理員、品管人員是否為專任及其資歷是否符合規定10.檢驗設備11.原料管理、成品管理等品質管制措施。

因此，使廠商及消費者互蒙其利，如此才能改進目前不合理之現象，才能使產業升級，增加產業競爭力。

## 多樣化的蛋製品

**自**從人類獵食野禽蛋以來，蛋已被認為一種重要的食物，且亦成為世界各國普遍的食物。其營養之高，風味之美，乃是公認之事實。

又卵黃、卵白的熱凝固性，卵白的起泡性，卵黃特有的鮮艷色彩及卵黃的乳化性等，均被極廣泛地應用於食品工業或家庭烹調。所以目前市售蛋製品種類很多，消費者認識不深常感覺迷惑，有需要進一步介紹。以下簡單說明幾種蛋製品之特性。

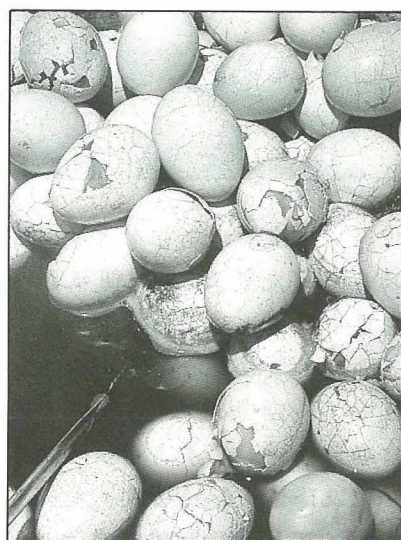
**1.洗選蛋：**美國規定，所有供人食用的鮮蛋，不論是以帶殼或去殼製成液體蛋，都必須經過清洗過程。蛋的清洗必須注意下面的重點：(1)清洗所有生蛋(2)使用清潔劑與消毒劑的組合，來清洗全蛋(3)清洗水溫應至少高於蛋溫5°C以避免造成殼內負壓，吸入異物(4)包裝好之洗選蛋應立即以低溫儲藏。

由於雞蛋銷售通路及國家農產品標準尚未建立，因此，國內雞蛋銷售管道仍以一般雜貨店採散裝出售，類似超市的「洗選蛋」所占的百分比並不高。

農委會已積極擬訂蛋的評核標準，計畫在明年開始接受蛋農、蛋商的申請，對不同品牌的洗

選蛋進行等級的審核，以鼓勵蛋廠建立自己的品牌，並讓消費者樂於選購經由政府審核、品質保證、有品牌的洗選蛋。

**2.精選蛋：**指未經洗選分級包裝者。一般蛋商以手工、抹布一片拭掉蛋表面之污物，再裝盒出售。目前已有一些自動化雞場



，由於所收集之雞蛋蛋殼非常乾淨，無需清洗，可直接分級包裝，其品質優於洗選蛋，但需建立品牌，以免魚目混珠，或可驅除冒牌劣貨。

**3.液體蛋：**常供作業務用（消費於飲食店、餐廳等）及加工用（製糕餅）等二種。液體蛋是一種去除蛋殼的蛋加工品，可分為液體全蛋、液體蛋白及液體蛋

黃。

由於液體蛋具有很多優點，值得消費者去選購。但是由於目前國內品牌很多，且品質差異很大，有賴各蛋商品牌之建立，以減少消費者對安全疑慮。目前美國帶殼洗選蛋的消費，有明顯逐漸下降的趨勢，取而代之的是經過低溫殺菌處理的液體全蛋。

**4.溫泉蛋：**市售的溫泉蛋，並非均以溫泉煮熟的蛋，而是藉加熱溫度控制蛋白、蛋黃的熱凝固程度，所得的製品外觀似以溫泉所煮熟的蛋。

一般溫泉蛋製法是將蛋放入70°C熱水中約40分鐘。由於蛋黃在70°C左右的溫度，會凝固成果凍狀態，而蛋白則呈半熟狀態。

**5.鐵蛋：**鐵蛋並非含鐵很高的蛋，而是外觀及組織似鐵般的製品。鐵蛋製法似傳統滷蛋，只是需要較長的滷煮及乾燥處理。

其製程如下：(1)將雞蛋置入鍋內，加水覆蓋過雞蛋，以95°C水煮20分鐘(2)取出雞蛋，去除蛋殼(3)將剝除蛋殼的雞蛋加配料滷煮3-5小時(4)取出雞蛋移入乾燥機中，以35~40°C乾燥16-20小時。

**6.蛋豆腐：**是一種不含黃豆成分之蛋製品，其外觀似豆腐，具有蛋味。不少消費者嫌其有「蛋味」腥味而拒購，所以有賴消費者能夠習慣此味道。

蛋豆腐之製法是將去殼後的全蛋和水混合均勻，再將其餘的調味料加入攪拌均勻，最後倒入碗內或模型中，移入蒸鍋內，俟外鍋水沸騰後，以小火持續蒸20-30分鐘。