

卵の正しい保存方法

卵の生食可能期間は 夏(29℃) 15日、春・秋(20℃) 30日、冬(10℃) 57日。
購入後、冷蔵庫(10℃以下)で正しく保存すれば57日、2か月近く、生で食べられます。

より長持ちさせるおすすめの保存方法、ポイントは二つ

1 パックごと冷蔵庫本体へしまいましょう。
冷蔵庫本体に入れることでドアを開け閉めする際の温度変化や衝撃によるひび割れを防ぎます。

卵を買ってきたら冷蔵庫の卵を置くところ(ドアポケット)にしまいますよね。
でもこのドアポケットに移し替えて保存するよりも買ったパックのまま保存したほうがいいんです。

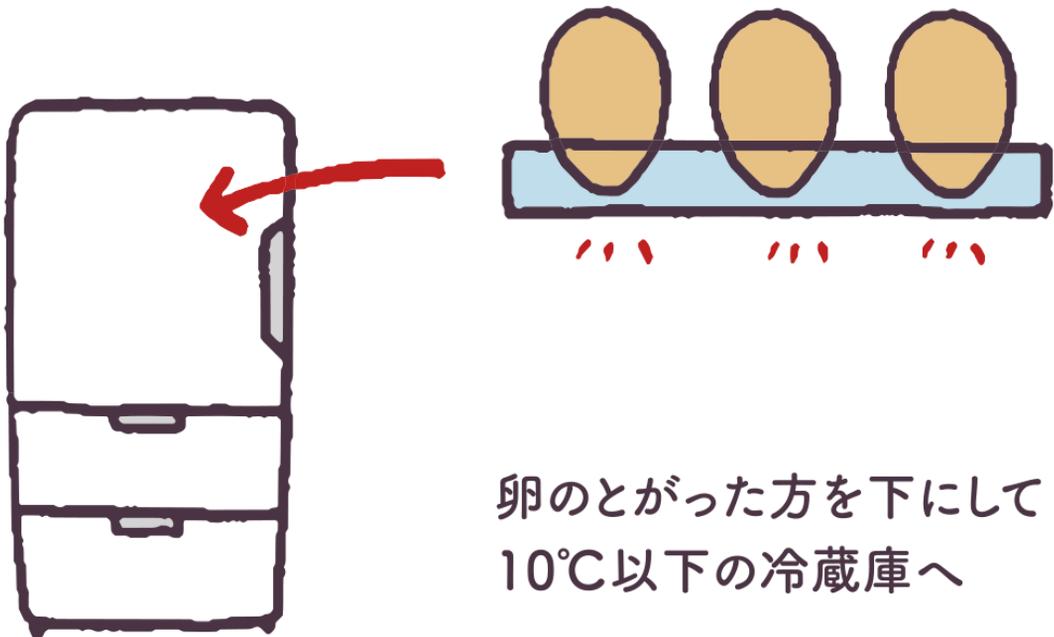
ドアポケットに移し替えて収納した場合、冷蔵庫のドアの開け閉めの衝撃でヒビが入ったり割れてしまうこともあります。
そうするとひび割れた卵に雑菌が入り込みますし、割れてしまうとお掃除も手間になります。

2 卵のとがった方を下にして保存すると、卵黄が中心部で安定して長持ちします

■からの厚み・卵の殻の厚さは均一ではなく、先が丸いほうをが殻が薄く尖ったほうにいくにしたがって厚くなります。
先が丸いほうが殻が薄いのでその分割れやすく、(置いた時などの)衝撃で割れることを防ぐためにそのようにパックに入って売られています。

■雑菌の侵入防止・卵は古くなると中で卵黄が浮いてきます。
その時に尖った方を上にしてしまうと中の薄皮に触れやすくなり、雑菌が入ってくる可能性があります。

■気室・卵の丸い方には「気室」という空気が入った部屋(?)のようなものがあり、それを下にするとう空気が上に上がろうとするので安定しません。



卵のとがった方を下にして
10℃以下の冷蔵庫へ