



(まとめ)

古い卵 …気孔から水分が蒸発→気室が大きくなる→比重が軽くなる

古い卵黄…直径が広く高さが低い(卵黄係数が低い)

古い卵白…濃厚卵白→水様卵白

(粘度の基となるタンパク質(ホムチ)のIが弱くなるため)

余談:卵は割らなければ冷蔵
庫(10 度)保存だと 1 日間
はもつ。賞味期限は生食の期
限。卵白には「レクチン」と
いう殺菌作用のある タンパク質
質があるため細菌が繁殖しな
い。

卵黄の鉄分

卵白の硫黄化合物 → 加熱 → 硫化水素



<温泉卵と半熟卵 卵黄と卵白の凝固の違いの謎>

・卵黄の方が [redacted] 温度で凝固するので、

卵黄だけが凝固する [redacted] Cで加熱したのが [redacted]

・ [redacted] 加熱ではどちらも凝固するが、

熱の伝わる時間差を利用し、 [redacted] 熱を通したのが半熟卵

余談:

ゆで卵を湯に入れて卵の殻が割れるのは、急激な[]によるもの。割れてもいいよう、少量の([])か([])を入れていればタンパク質が固まる。