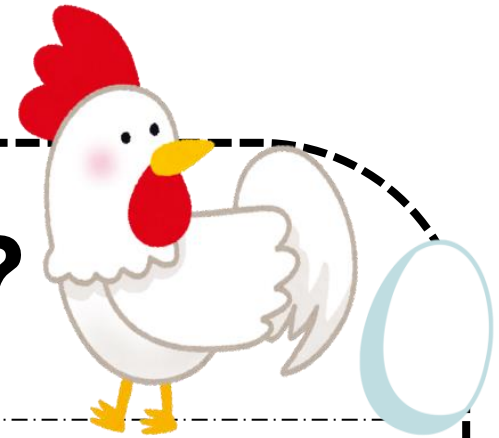


きょうの  
食品まめ知識

# 卵も汗をかく???



5月に入り、過ごしやすい季節になりましたが、これから夏に向けて、気温も湿度も高くなるので、ご家庭での食品の管理にも特に気をつけたいものです。

ところでみなさん、「汗かき卵」ってご存知ですか？ と言っても、もちろん、卵からポタポタと汗が出てくるわけではありません。卵の表面につく「結露」のことです。たとえば、お店の冷蔵ショーケースで売られている卵を買って帰り、うっかり冷蔵庫に入れるのを忘れちゃった・・・というご経験はありませんか？

このように、いったん冷えた卵を外気温で放置すると、卵の表面に結露が生じます。これを、「汗かき卵」と呼ぶことがあるようです。

実は、卵の殻の表面には、人間の目には見えない小さな穴が無数に開いているのですが、卵の表面が濡れると、殻などについた雑菌が水分とともに卵の中に入り、卵が傷みやすくなると言われています。

買って来た卵はすぐに冷蔵庫に入れる、また、冷蔵庫から出した卵は放置せずすぐに使うなどして、くれぐれも「汗かき卵」にならないようご注意ください。

もし、「汗かき卵」になってしまったら、加熱調理しましょう。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>