

人間生活学専攻 小泉昌子
日本調理科学会平成 30 年度大会 武庫川女子大学 (西宮市)
H30.8.30~H30.8.31

鶏の週齢の違いが卵の調理特性に与える影響 -ボリスブラウン鶏-

Effects of age on the cooking characteristics of eggs from hen -Line of Boris Brown-

小泉昌子¹⁾ 峯木眞知子²⁾

1) 東京家政大・院 2) 東京家政大学

【目的】鶏卵の品質は、鶏に与える飼料や鶏種、週齢、鶏を取り巻く環境の 4 因子に影響される。これまでに行われた卵の調理特性に関する研究は、飼料や鶏種の違いによる報告が多く、鶏の週齢の違いによる報告は少ない。著者は既に、週齢の異なる白色レグホーン種鶏の産んだ卵の調理特性について、報告した¹⁾。そこで本研究では、近年市販卵の差別化のためにシェアが増えている、赤玉卵鶏であるボリスブラウン鶏の週齢の違いが卵の調理特性に与える影響について、検討した。

【方法】ボリスブラウン鶏が 30~70 週齢までに産卵した卵を、試料として用いた。その調理特性を明らかにするため、卵の基礎データとして、一般成分や卵質、部位別重量割合、調理特性として、卵白泡の安定性および起泡力、スポンジケーキの体積およびテクスチャー、生卵および加熱卵の物理的特性、プディングのテクスチャーについて検討した。

【結果】一般成分は鶏の週齢の増加により、卵白および卵黄の水分量・卵白のタンパク質量が増加し、卵黄の脂質量が低下した。卵質は鶏の週齢の増加により、卵殻強度・HU(ハウ・ユニット)・卵殻重量割合が低下し、全卵重量・卵黄重量割合が増加した。調理特性は、卵白の離水率が増加し、スポンジケーキのかたさ・プディングのかたさが低下したが、加熱卵のかたさ・卵白の起泡力に違いはなかった。以上の結果から、ボリスブラウン鶏における週齢の違いは、卵の調理特性に影響を与えるため、赤玉卵を調理する場合には、鶏の週齢の違いを考慮して調理に用いる必要があることが明らかとなった。

1) 小泉昌子, 重村泰毅, 峯木眞知子. 鶏の週齢の違いが卵の調理特性に与える影響 -白色レグホーン種鶏-. 一般社団法人日本家政学会第 70 回大会

712 字 (720 字以内)

鶏卵 Hen's egg

鶏の週齢 Hen's age

テクスチャー測定 Texture properties