

國立臺灣海洋大學  
食品安全管理碩士在職學位學程  
專題討論

不同溫度對雞蛋品質之影響評估：  
從農場到餐桌的暴露情境

學 生：王若恩

學號：4124X001

指導老師：莊培挺 老師

班級：食安碩專班 2A

報告日期：113/10/05

時間掌握(10分)	表達能力(30分)	投影片內容(10分)	書面資料(10分)	內容(40分)

# 不同溫度對雞蛋品質之影響評估： 從農場到餐桌的暴露情境

王若恩

2024/10/05

## 大綱

一、前言

二、材料與方法

三、實驗結果與討論

四、參考文獻

## 摘要

各國制定了嚴格的配送和儲存溫度規定，以保障雞蛋品質，而這些規定直接應用於韓國雞蛋市場存在一定的挑戰，本篇研究旨在制定適當的溫度管理實踐，並提供科學證據來支持制定韓國雞蛋保存期限指引。依據韓國實際分銷環境將洗選蛋及非洗選蛋模擬六種不同的情境下進行儲存，兩種類型的雞蛋都在高達 35°C 的溫度下儲存。儘管經歷溫度波動或在 30°C 下連續儲存 5 天，隨後在 10°C 下儲存在第 15 天的哈夫單位和蛋黃指數顯著升高。這些結果顯示，即使在分銷過程中雞蛋暴露於高達 35°C 的環境中，將雞蛋從零售後冷藏至食用對於雞蛋品質管理仍然有效。就販售期限評估而言，洗選蛋在高於規定的 15°C 環境下仍比建議的銷售日期多保持了 37 天的 B 級品質。然而，非洗選蛋在 30°C–35°C 下僅能保持約 20 天的 B 級品質，這突顯了對非洗選蛋保存日期指引的迫切需求。儘管研究評估了儲存條件下雞蛋品質的變化，但未評估病原體的生存特性。因此，未來需進一步研究，質量測量和細菌生存評估，以全面了解儲存條件對雞蛋安全和品質的影響，進而建立更完整的雞蛋分銷有效溫度管理指引。

關鍵字：洗選蛋、非洗選蛋、溫度、保存期限、食品安全