






蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、外觀檢查	洗淨	風乾	照蛋	依 <u>重量</u> 分五級：
挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	此步驟包含： ( <u>噴水</u> <u>刷洗</u> <small>游酸印 100~200ppm</small> <u>沖洗</u> ) 水溫 14~25°C	( <u>油</u> <u>蠟</u> <u>處理</u> <u>百</u> <u>湖</u> <u>炭</u> )	辨別異常，如 <u>血斑</u> <u>炸蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱地址電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 多、厚 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：






蛋的選擇

92

### 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、有機蛋、機能蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀木盒查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> )	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> ) ( <u>石油石蠟</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破殼蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋白、蛋黃、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養?不要背著良心

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀(乾淨、無破裂)、照光(看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮著 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 多、厚 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。




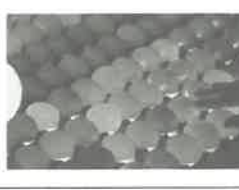

11. 上課心得：

終於了解更進一步市場上蛋的種類及相關知識

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) <u>水溫高於蛋溫10度</u>	<u>風乾</u> 、 <u>油蠟處理</u> ( <u>食品使用之原料</u> ) <u>石油蠟</u>	<u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存期限、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋白、全蛋、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：




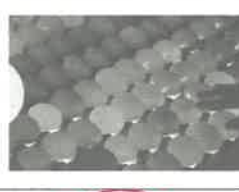

學到很多蛋的知識，很有趣。

92

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 豐島蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、外觀檢查 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨→水溫40~50° 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖水</u> ) 用次氯酸鈉100~200ppm 水需流動。	風乾→油蠟處理 ( <u>石油蠟</u> )	<u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u> 母雞生產出血	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS蛋品包含 生鮮蛋、菌液蛋、加工蛋。

5. CAS生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠名、地址、電話。

6. CAS殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

誠實，不要被利益弄昏頭

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。  
→小比較好

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放4週，室溫 25 °C 可放14天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：






講的很好

95

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、有機蛋、機能蛋、洗選蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>檢查外觀</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> [ <u>堿鹼</u> ]、 <u>沖洗</u> ) 水溫要 > 蛋溫 10°	<u>風乾</u> ( <u>油機處理</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 臺灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
有同理心，把生產的東西想成是自己要吃的。

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 高、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。




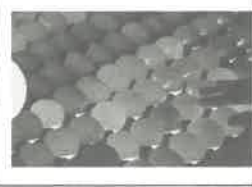

11. 上課心得：

能了解到雞蛋該如何分蛋，判斷蛋的新鮮度

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 次氯酸鈉 100-200 PPM	風乾 ( <u>油蠟處理</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
站在消費者的立場，把關健康品質

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 堅、挺 才新鮮。

11. 上課心得：






非常的有趣

96

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋

1. 市售雞蛋種類可分為  
2. 洗選蛋之流程：  
次氯酸鈉 100-200ppm

				
進蛋、外觀檢查 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： (噴水、刷洗、沖洗) 40-50°C	風乾 (油燻處理) (百油燻)	照蛋 辨別異常，如血斑蛋及破裂蛋	依重量分五級： SS: 42-48 S: 48-54 M: 54-60 L: 60-66 LL: 66-72

3. CAS 全名為 台灣優良農產品

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱-地址及電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
衛生、安全、同理心

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。




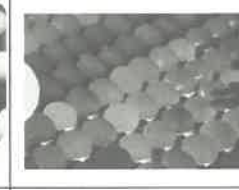

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉的蛋越新鮮，上浮的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚 多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：  
更了解平常吃的蛋，好有用的知識呀!!!

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> )	<u>風乾</u> ( <u>油臘處理</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 臺灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 洗選蛋、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址跟電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
利益為主

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮著 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、平坦 才新鮮。

11. 上課心得：

超有趣，也很實用。



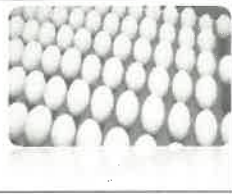
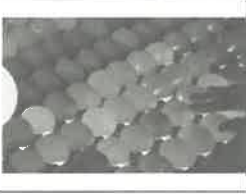

94



蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為零售蛋、有機蛋、機能蛋、洗選蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： (噴水) → 刷洗 → 沖洗 十次 次 氧 酸 銅	風乾 (油臘處理) 石油臘	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54 M: 54~60 L: 60~66 LL: 66~72

3. CAS 全名為 台灣優良農產品包裝。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠名地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養?  
安全、衛生

8. 挑選雞蛋的方式有 觀察蛋殼(乾淨、無破裂)、日光透視(看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：


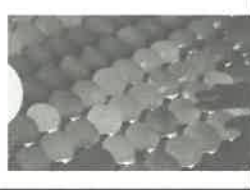

老師上課很有趣，知道了什麼是 CAS

95

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> ) ( <u>刷洗</u> ) ( <u>沖洗</u> ) <small>用洗淨劑 100~200ppm</small>	風乾 ( <u>油燻處理</u> ) ( <u>石油噴霧</u> )	<u>照光</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48 <sup>g</sup> S: 48~54 M: 54~60 L: 60~66 LL: 66~72

3. CAS 全名為 臺灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

利益為主，然後不要背負良心

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

上課的方式 很 易懂，又好玩 PPT 也很 詳 細

96

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) <u>溫度 50°C</u>	<u>風乾</u> ( <u>油膜原理</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠名、地址、電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

不作黑心食品

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。




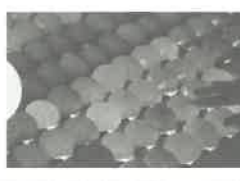

11. 上課心得：  
謝謝妳今天的教導。

96

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋溫 $10^{\circ}\text{C}$ 次氯酸鈉 $100\sim 200\text{ppm}$	風乾 ( <u>油膜處理</u> ) <u>石油膜</u>	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: $42\sim 48\text{g}$ S: $48\sim 54\text{g}$ M: $54\sim 60\text{g}$ L: $60\sim 66\text{g}$ LL: $66\sim 72\text{g}$

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。  
流程多<sup>①</sup>聲強<sup>②</sup>紫外線

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
不要欺騙消費者

8. 挑選雞蛋的方式有 觀察蛋殼 (乾淨、無破裂)、燈光透視 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4  $^{\circ}\text{C}$  冷藏可放 4 週，室溫 25  $^{\circ}\text{C}$  可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，沉 的蛋越新鮮，浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

這次是公開觀言課，言讓我有點緊張，但老師卻能自在的教學，真的很不簡單




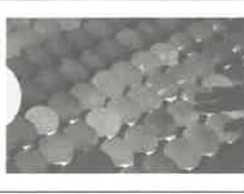

你們表現也很棒!

97

### 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、有機蛋、機能蛋、洗選蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等</u>	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> )	風乾 ( <u>風乾</u> → <u>油膜處理</u> )	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

不要欺騙消費者

8. 挑選雞蛋的方式有 整潔與否 (乾淨、無破裂)、透光透視 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，沉 的蛋越新鮮，浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、凝 才新鮮。

11. 上課心得：




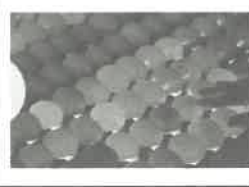

很不錯玩

94

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) <u>要高於蛋溫10°</u>	<u>風乾</u> ( <u>油燻處理</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、

廠部名稱、          、          。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

不違反善良風俗考慮消費者的立場

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照蛋 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。

雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，重下沉 的蛋越新鮮，輕上浮 的蛋越不新鮮。

濃厚蛋白要 多、厚 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。



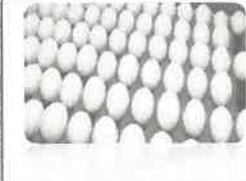


11. 上課心得：

讓我學到更多有關蛋的知識

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。  
 檢蛋→箱裝      洗選分級      飼料加特定營養素      無藥、放牧

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出 <u>破裂蛋</u> 、 <u>裂殼蛋</u> 、 <u>軟殼蛋</u> 、 <u>汙染嚴重蛋</u> 等	<u>洗淨</u> > 蛋溫 +10°C 此步驟包含： ( <u>噴水</u> <u>洗潔劑</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 以流動水清洗	<u>風乾</u> ( <u>油臘處理</u> ) 石油臘	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠名、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

誠實、將心比心、信用、責任感、標明蛋源及所有因素  
 不好嗎？      誠實沒壞處

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
 雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
 濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。






11. 上課心得：

這次的課程我覺得很有趣，但我有個疑問...  
沒有進蛋怎麼有外觀檢查?  
有進蛋呀!

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 次氯酸鈉 100-200ppm 水溫高於蛋溫 10°	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) ) 衛福部食藥署規定	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42 ~ 48g S: 48 ~ 54g M: 54 ~ 60g L: 60 ~ 66g LL: 66 ~ 72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

衛生安全

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。

雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。

濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

上課很好玩，很容易了解

96



## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

未經洗選分級

經洗選分級

特定營養


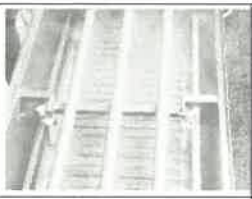
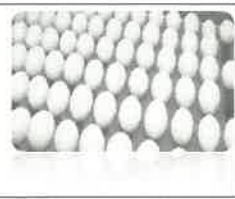
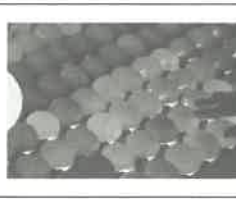

無藥物、抗生素

2. 洗選蛋之流程：

10盞 (室溫)

成本高 (冰藏)

飼料需 80% 有機食材

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> <u>洗滌劑</u> <u>刷洗</u> <u>次氯酸鈉</u> <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋的溫度 約 10° (不超過 50°)	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) ( <u>EX: 石油蠟</u> )	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g ] 市售常見 L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室 不新鮮 大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，重 的蛋越新鮮，輕 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

今天的課程超實用，超有趣的。

謝謝老師辛苦的準備幫我們上課






95

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零用蛋、有機蛋、機能蛋、洗選蛋。

無藥、抗生素、加特定營養、10粒裝  
 放物 80% 成本

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>燙水</u> 、 <u>沖洗</u> 、 <u>刷洗</u> ) 水溫高蛋 10° 次氯酸 100~200ppm	<u>風乾</u> ( <u>油膜處理</u> ) 食品使用 / 食品添加物	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依重量分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS 全名為 台灣優良產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠品名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

做良心蛋、要有同理心

吃得健康

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。

雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。

濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。






11. 上課心得：

很有趣很好玩

95

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。
- (洗選分級)      (飼料添加特定營養) (有特定營養)  
(無藥物 抗生素、放牧)
2. 洗選蛋之流程：聲納、紫外線處理

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋的溫度約 10° 噴水刷洗可用消毒劑 (吹氣菌殺菌) (100-2000ppm)	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) ( <u>石油蠟</u> )	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。(原料以國產品為主)
4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。
5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。  
(巴斯德殺菌法)

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
需有道德心，要對的起消費者，己所不欲勿施於人

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照燈 (看氣室大小)。  
1. CAS 雞蛋 2. 洗選蛋 3. 散裝

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。  
註：4°C ↓ 冷藏  
-18°C 冷凍保存

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。  
稀蛋白 = 薄少才新鮮

11. 上課心得：  
老師上的很詳細、學到了很多知識
- 95

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

散蛋

經洗選、分級  
10粒盒

飼料添加特定營養素

散牧

2. 洗選蛋之流程:

標產地、廠商名稱、牧場名稱

進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含: ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫要高於蛋溫 10°C. 可用洗滌劑 (次氯酸鈉 100-200 ppm)	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) ( <u>衛福部食藥署定食品</u> ) 石油蠟	照蛋 辨別異常, 如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依重量 分五級: SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 臺灣優良農產品標張。→ 國產品

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、菌液蛋、加工蛋。  
(洗選蛋)

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者, 我們須具備怎樣的道德素養?  
誠實、信用、將心比心、責任感

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週, 室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下, 鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時, 下沉 的蛋越新鮮, 上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮; 蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得:




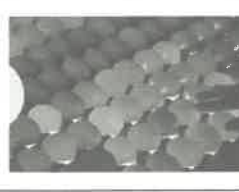

跟上一次的課一樣有趣

96

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：次氯酸鈉

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋溫約1度	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> ) 也 <u>食品級</u> ca:石油蠟	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 臺灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

不欺不騙消費者

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。  
越小越好。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，沉 的蛋越新鮮，浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺立 才新鮮。

11. 上課心得：

我覺得很有趣，下次可以看新不新鮮了  
壞






97

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 豐豐蛋、洗選蛋、機能蛋、有機雞蛋。

2. 洗選蛋之流程：

清潔劑 USE 100-200ppm 亞氯酸鈉

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋的溫度約10°C	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) ( <u>石油蠟</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u> 母雞受到驚嚇，微血管破裂	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42 - 48g S: 48 - 54g M: 54 - 60g L: 60 - 66g LL: 66 - 72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

不要欺騙消費者，要有同理心

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。

雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。

濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：



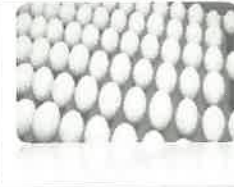
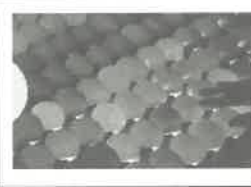

這次老師上課十分有趣，以後去買蛋就知道如何挑選了 (笑)

95

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗蛋蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) <small>水溫高於蛋的溫度約10度</small>	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> ) ( <u>用石油蠟</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
誠實、信用、將心比心、良心

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 15 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

這一次上課比上次還要  
有趣

老師辛苦了!


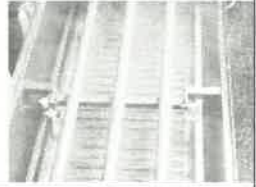

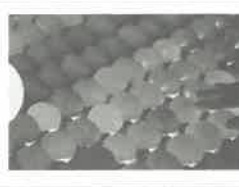

☺

95

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。
- 零售蛋：標產地、產名、價格  
 洗選蛋：經洗選、分級、10粒裝為主  
 機能蛋：飼料添加特定營養素  
 有機蛋：無藥物、抗生素、飼料需80%有機物

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋溫約10°C 噴水、刷洗可用次氯酸鈉 100~200ppm	<u>風乾</u> ( <u>油膜處理</u> 、 <u>常用石油蠟</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。以國產品為主，符合安全衛生。
4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋、殺菌液蛋、加工蛋。
5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、多了聲納檢查、紫外線殺菌、廠商名稱、地址及電話。
6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。  
風乾 → 打破蛋 → 巴斯德殺菌
7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
有良心、遵守法規、以消費者立場思考
8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。  
順序：CAS → 洗選蛋 → 敲蛋  
越小越新鮮
9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。
10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

老師講的簡單易懂，讓我了解了雞蛋的保存方法跟挑選技巧還有洗選的流程，我會好好把知識運用在生活上。  
太好了！




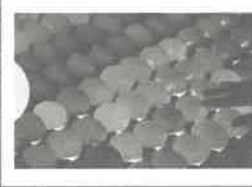

98



蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗潔蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋溫約10° 噴水、刷洗時可用洗潔劑	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> 、 <u>石油蠟</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋黃、蛋白。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養?  
要换位思考。

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

了解了選蛋的方法，上課非常有趣!






## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

· 未分級洗選 · 十粒一盒 · 特定營養素 · 無藥物、抗生素

2. 洗選蛋之流程：

· 直接以塑膠箱裝 · 標記完全 · 營養高 · 成本高 · 放牧 · 飼料需80%有機物

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出 <u>破裂蛋</u> 、 <u>裂殼蛋</u> 、 <u>軟殼蛋</u> 、 <u>汙染嚴重蛋</u> 等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) ↳ 水溫高於蛋10°C 清潔劑(次氯酸鈉100~200ppm)	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) ↳ <u>食品級</u>	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g <u>M: 54~60g</u> - 一般 L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、

廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、全蛋白、全蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

站在消費者的立場，考慮消費者的健康及安全問題

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

大小適中

9. 洗選雞蛋於 2°C 冷藏可放 4週，室溫 4°C 可放 14天。

雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

散蛋：先擦拭表面 液蛋：4°C、-18°C

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮起 的蛋越不新鮮。

濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

老師上的很有趣，而且很認真的解說!!

95




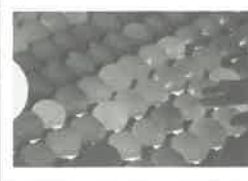

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏 有特定營養效果

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

未經洗選與分級

無藥物、抗生素、放牧  
飼料 80% 為有機物

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) <span style="color:red">水溫 &gt; 蛋溫 + 10</span>	風乾 ( <u>油蠟處理</u> )	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

可用洗潔劑 次氯酸鈉 100-200 ppm

3. CAS 全名為 臺灣優良農產品標章

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址和電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、全蛋白、全蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

在經濟利益和道德觀念取得平衡，遵守最低標準——法律的規定！！

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。

雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

氣室 here!

10. 以比重法來判斷新鮮度時，沉下 的蛋越新鮮，浮上來 的蛋越不新鮮。

濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

今天老師的上課內容都很簡單明瞭~然後上課的關卡設計也非常的酷炫，老師辛苦惹!!

98

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。
- ↓ 未洗蛋與級別 經洗選、分級 添加有益營養 無藥物、抗生藥  
 標原產、廠商名稱 成本高 飼料80%有機
2. 洗選蛋之流程：

進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高、刷毛的溫度約10度、40~50度、噴水刷洗時用洗滌液、105~200ppm、氯鹼鹼力	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) 衛生福部、食藥署規定 石油蠟	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS全名為 台灣優良農產品。 CAS
4. CAS蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。
5. CAS生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話

6. CAS殺菌液蛋包裝時分為 全蛋包裝、蛋白包裝、蛋黃包裝。  
 ↑ 起泡 ↑ 乳化

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
誠心 保障消費者的權力

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。 CAS雞蛋 - 洗選蛋 - 照蛋

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
 雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮 的蛋越不新鮮。  
 濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：  
了解蛋的分類，覺得用鹽水判斷新鮮度很有趣，回家想試試看!!  
試試看很有趣的

98

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。
- 零售蛋：未經洗選分級  
洗選蛋：經洗選分級  
機能蛋：添加特定營養素 成本高  
有機蛋：無藥物、抗生素；放牧 飼料80%為有機食材

2. 洗選蛋之流程：

進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 次氯酸鈉 100~200 ppm 水溫高於蛋的溫度約	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> ) * <u>石油蠟</u>	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: 66~72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。
4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。
5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

站在消費者立場  
考慮消費者的健康安全問題

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

我覺得老師上得很好懂。

92

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 聖蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。  
 → 飼料添加特定營養素      → 無藥物、抗生素、放牧

2. 洗選蛋之流程：

進蛋、外觀檢查	洗淨 (水溫高於蛋溫 5-10°C)	風乾	照蛋	依重量分五級：
挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	此步驟包含： (噴水、刷洗、沖洗)	(油蠟處理) ↓ 石油蠟	辨別異常，如血斑蛋及破裂蛋	SS: 42-48g ] 小七、加工廠 S: 48-54g ] 茶葉蛋 M: 54-60g ] L: 60-66g ] 洗選蛋 LL: 66-72g ]

級洗潔劑以：

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋黃、蛋白。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？衛生安全、社會責任、企業良心、换位思考

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 -4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
 雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
 濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 挺、在中央 才新鮮。






11. 上課心得：  
 很喜歡上老師的課，  
 很有趣

97

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 <u>次氯酸鈉</u> (100~200ppm) 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 溫度不能高於 50°C	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48g S: 48~54g M: 54~60g L: 60~66g LL: <del>66</del> ~72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
站在消費者立場，考慮消費者的健康安全問題。

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。  
↳ 不新鮮

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮起來 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：




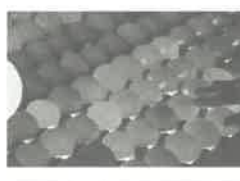

上課內容很有趣，遊戲也很好玩。

96

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀</u> <u>檢察</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴洗</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> )	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42~48 S: 48~54 M: 54~60 L: 60~66 LL: 66~72 } (g)

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 重量、保存期限、名稱、保存條件、廠商名稱地址及電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋黃、蛋白。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

守法

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照蛋 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

因為我沒上到課，有幾個東西我有點不懂，還好有 2 位好心的同學幫我！


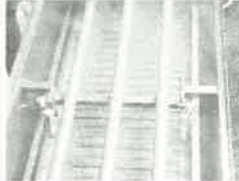
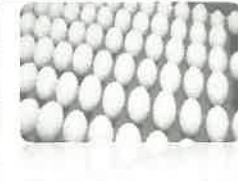
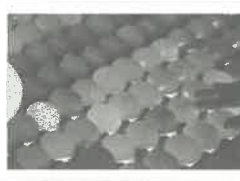

90  
有不懂的都可以問老師囉！



## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 40°C ↑ (不超過50°C) 次氯酸鈉 100~200ppm	風乾 ( <u>油蠟處理</u> ) <u>石油蠟</u>	照蛋 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 蛋黃、蛋白、全蛋。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
不貪，不能為了降低成本提高利益而危害消費者權益。

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照蛋 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

很有趣，大家都有參與到！






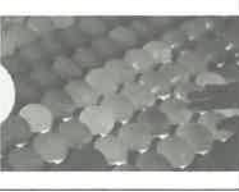

↑ 厲害!

96

蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 <small>(但不可超過50%)</small> <small>(水溫高於蛋溫10°)</small> 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 次氯酸鈉100-200ppm	<u>風乾</u> ( <u>油蠟處理</u> 、 <u>石油臘</u> )	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址及電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

不要背著良心。

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮著 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：




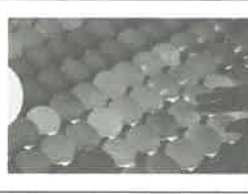

還是覺得用簡報上課很容易理解，加上最後有測驗，很好玩~。

96

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。  
 (未經洗選與分級) (經洗選與分級) (飼料添加營養素) (無藥物、抗生素) → 放牧

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、外觀檢查  挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、汙染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： (噴水、刷洗、沖洗) 水溫高於蛋的溫度10°C 次氯酸鈉 100 ~ 200 ppm	風乾 (油蠟處理、石油蠟)	照蛋 辨別異常，如血斑蛋及破裂蛋	依重量分五級： SS: 42 ~ 48 g S: 48 ~ 54 g M: 54 ~ 60 g L: 60 ~ 66 g LL: 66 ~ 72 g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章。

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。  
 (製成、環境、設備、品質)

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋白、蛋黃。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？

衛生安全、同理心

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。  
 (大小適中) 大 → 不新鮮

9. 洗選雞蛋於 4 °C 冷藏可放 4 週，室溫 25 °C 可放 14 天。  
 雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，浮起 的蛋越不新鮮。  
 濃厚蛋白要 厚、多 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：




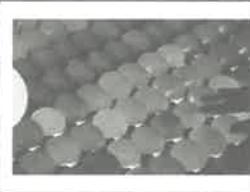

今天的課程很有趣！讓我們更了解關於蛋的一些選擇的條件~ ㄟ

96

## 蛋品加工 - 蛋的選擇及貯藏

1. 市售雞蛋種類可分為 零售蛋、洗選蛋、機能蛋、有機蛋。

2. 洗選蛋之流程：

				
進蛋、 <u>外觀檢查</u> 挑出破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋、污染嚴重蛋等	洗淨 此步驟包含： ( <u>噴水</u> 、 <u>刷洗</u> 、 <u>沖洗</u> ) 水溫高於蛋溫 $10^{\circ}\text{C}$ <u>次氯酸鈉</u>	<u>風乾</u> ( <u>油臘處理</u> ) $\downarrow$ <u>食油臘</u>	<u>照蛋</u> 辨別異常，如 <u>血斑蛋</u> 及 <u>破裂蛋</u>	依 <u>重量</u> 分五級： SS: 42-48g S: 48-54g M: 54-60g L: 60-66g LL: 66-72g

3. CAS 全名為 台灣優良農產品標章

4. CAS 蛋品包含 生鮮蛋品、殺菌液蛋、加工蛋。

5. CAS 生鮮蛋包裝必須標示出 品名、重量、有效日期、保存條件、廠商名稱、地址、電話。

6. CAS 殺菌液蛋包裝時分為 全蛋、蛋黃、蛋白。

7. 議題思考-請問身為生產者，我們須具備怎樣的道德素養？  
衛生安全、站在消費者角度想

8. 挑選雞蛋的方式有 外觀 (乾淨、無破裂)、照光 (看氣室大小)。

9. 洗選雞蛋於 4  $^{\circ}\text{C}$  冷藏可放 4 週，室溫 25  $^{\circ}\text{C}$  可放 14 天。  
雞蛋的存放應尖端朝 下，鈍端朝 上。

10. 以比重法來判斷新鮮度時，下沉 的蛋越新鮮，上浮 的蛋越不新鮮。  
濃厚蛋白要 多、厚 才新鮮；蛋黃要 高、挺 才新鮮。

11. 上課心得：

今天上課很有趣，我們都有認真參與。  
讚!

96