



图 1-45 新鲜猪肉和不新鲜猪肉对比图

(2) 禽肉类：鲜禽肉表皮和肌肉切面光泽自然，表面不黏手，具有正常固有气味，肌肉结实有弹性。

不新鲜禽肉体表无光泽，皮肤表面湿润或发黏，呈暗红、淡绿或灰色，或有霉斑，肉质松散，手指按压肌肉有明显指痕，可能有霉味或腐败味。

(3) 蛋类：鲜蛋的蛋壳坚固、完整、清洁、常有一层粉状物，手摸发涩，手感沉，灯光透视可见蛋呈微红色。

不新鲜蛋的蛋壳呈灰乌色或有斑点、有裂纹，手感轻飘，灯光透视时不透光或有灰褐色阴影。打开常见黏壳或者散黄。“坏”蛋的产生，是由于蛋壳上有许多类似人皮肤上汗毛孔一样的小孔，而蛋壳表面常带有细菌、霉菌等微生物。当外界环境温度剧变，蛋壳上有水凝结或有机械损伤后，这些微生物就通过壳上的小孔进入蛋内。在微生物和蛋中酶的作用下，蛋白质被分解。

贴壳蛋：蛋白系带分解引起蛋黄移位，形成“贴壳蛋”；

散黄蛋：蛋黄膜被分解，蛋黄散开，形成“散黄蛋”；

浑汤蛋：微生物继续繁殖，导致蛋黄、蛋清混为一体，形成“浑汤蛋”；

臭蛋：蛋白质进一步被微生物分解形成硫化氢、胺类、粪臭素、吲哚等腐败物质后，散发出恶臭，形成“臭蛋”。“臭蛋”中有许多对人体有害的物质，食用后会引起中毒，危害人体健康。

贴士：

- ◆ 购买鸡蛋要看标签时间，一周内的鸡蛋最好。
- ◆ 鸡蛋应在 2~5℃ 冷藏，最好在 20 天内食用。在室温下一天，相当于一个鸡蛋在冰箱一周的时间，初冬自然保存，尽量 15 天内食用。
- ◆ 鸡蛋冷藏可以预防沙门菌污染，也会阻碍鸡蛋成分老化过程。
- ◆ 在无霜冰箱里，鸡蛋不易坏而更容易干涸。
- ◆ 新鲜鸡蛋的蛋黄成形且蛋黄多，稠蛋白多，稀蛋白少。

