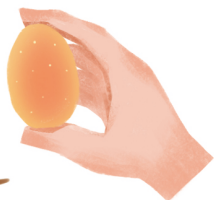


2. 如何选购鸡蛋？

正确选购鸡蛋有四法：

- (1) **看**：将蛋对着灯光或自然光，新鲜鸡蛋蛋体全透光呈橘红色，蛋黄呈暗影；蛋壳表面发亮或变暗，有裂纹等则为次品。



- (2) **闻**：确认鸡蛋是否有异味。



- (3) **听**：用手轻轻摇动，没有声音的是新鲜蛋，有水声的蛋不新鲜。



- (4) **摸**：新鲜蛋轻摸发涩，如果手摸发滑，手感轻飘则为次品蛋。



部分消费者倾向于选择蛋壳颜色深的鸡蛋，其实鸡蛋壳的颜色主要由蛋鸡的基因决定，同时也受到蛋鸡生理状况的影响。由于色素沉积于蛋壳外层和壳上膜，因此蛋的色泽是蛋壳和壳上膜中所含色素的综合结果。科学家曾做过实验，将产红皮蛋的鸡和产白皮蛋的鸡在同等条件下喂养，产下鸡蛋的营养成分基本一致。因此，根据蛋壳颜色的深浅来判断营养价值的高低是没有科学依据的。