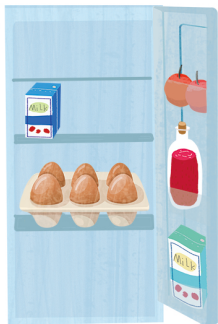
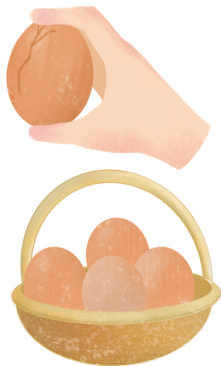


5. 如何正确存放鸡蛋？

消费者在购买鸡蛋后，应先挑出有裂纹或者破损的鸡蛋尽早食用。完好无损的鸡蛋，可用干净的布或者纸，轻轻将蛋壳表面的污物擦拭干净，然后，以鸡蛋小头朝下、大头朝上的方式存放——这样可以使蛋黄上浮后贴在气室下面，既可防止微生物侵入蛋黄，也可延长鸡蛋的保存期限。



鲜鸡蛋的保质期受气温、湿度的影响较大。通常来说，温度在 $2\sim 5^{\circ}\text{C}$ 时，鲜鸡蛋的保质期为40-60天；在 15°C 以下，保质期为30天左右；当夏季温度高于 25°C 时，鲜鸡蛋保质期为7-10天。消费者应根据家庭人口计算购买量，购买后采用冰箱低温储藏的方式进行保存，可延长鲜鸡蛋保质期，保障鲜鸡蛋的安全和营养。

煮熟的鸡蛋如果放置在常温下，夏天只能保存1-2天。因为夏天温度高，煮熟的鸡蛋为空气中的微生物提供了一个营养丰富的“培养基”，微生物在高温下繁殖速度很快，鸡蛋容易变质。如果放入冰箱的保存，在保证蛋壳不破损的情况下，可以存放4-5天。

