

了解您的
选择



蛋粉及蛋浆

认识蛋粉及蛋浆





认识您的

蛋粉

鲜鸡蛋的另一选择

鸡蛋是我们日常饮食中不可缺少的优良营养来源。新加坡平均每天使用超过三百万粒鲜鸡蛋。其中，70%来自马来西亚，其余30%则由本地农场供应。

若我们过度依赖单一的鸡蛋供应来源，在发生一些无法预知的情况时，如禽流感暴发，就很容易导致鸡蛋价格上涨及货源供应中断。

除了开拓更多鲜鸡蛋供应的来源，我们也可以使用蛋粉或蛋浆来取代鲜鸡蛋，以减少鸡蛋供应短缺所带来的不便。

蛋粉及蛋浆是由鲜鸡蛋制造而成，营养价值和鲜鸡蛋相同，是鲜鸡蛋的另一选择。

事实上，使用蛋粉及蛋浆还有其他好处：

安全使用

由于蛋粉及蛋浆的制造过程中已经使用巴氏灭菌法处理、杀灭沙门氏菌及其他微生物，污染的蛋壳可能造成的风险已不存在。

贮存方便

包装的蛋粉与蛋浆不仅方便使用，蛋粉及蛋浆所需的贮存空间也比同等数量的鲜鸡蛋来的小。

减少浪费

鲜鸡蛋可能因意外打破而弄脏厨房，也造成不必要的浪费。使用蛋粉及蛋浆就不会有这个问题。



生产过程

蛋粉及蛋浆是在经有关当局认可的工厂，严格的温度控制及品质管理下所制造的。

准备工作

首先，鲜鸡蛋需通过初步检查然后适当地贮存。鲜鸡蛋洗净过后才用来制造蛋粉或蛋浆。



蛋浆的制造过程

将鲜鸡蛋敲破，检查及过滤后再将蛋浆储藏在冷藏箱内。

将蛋浆以巴氏灭菌法处理，以杀灭病菌及病原体。

将杀菌后的蛋浆包装好及冷却。

包装好的蛋浆还必需通过一系列的品质检验及实验室检测后，确保产品可安全食用后，才能在市场上销售。

蛋粉的制造过程

制造蛋粉还要经过一个额外的步骤，将巴氏灭菌法杀菌后的蛋浆使用一个特别的脱水程序使之成为粉状。



在家使用蛋粉及蛋浆

如何储存及使用蛋粉及蛋浆？

蛋粉及蛋浆必需适当的储存。使用蛋粉及蛋浆时必需注意个人卫生及其他食品安全准则，以防产品腐坏及受污染。

简易提示（您也可以参考产商在包装上的有关建议及所需注意事项）：

蛋粉



- 检查产品的有效期。
- 贮存于阴凉干燥的地方。
- 使用蛋粉时，请确保双手干净、干燥或戴上手套。
- 包装蛋粉在开封后，请将包装袋或容器密封，并按包装上所建议的温度储存于阴凉干燥处。
- 蛋粉在加水还原成蛋浆后必需立即使用。

蛋浆



- 检查产品的有效期，不要使用过期的产品。
- 蛋浆在任何时刻都必需按包装上所建议的温度储存在冰箱里。
- 一般而言，包装蛋浆在开封后应立即使用，没有用完的蛋浆不可储存超过三天。
- 开封后的蛋浆不可储存在冰箱的冷冻格内冰冻。

如何在烹饪及烘焙时使用蛋粉及蛋浆？

如果在食谱中需要用到鸡蛋，就可用蛋粉或蛋浆替代鲜法鸡蛋。蛋粉及蛋浆最适合用于烘焙、或用来煎蛋或炒蛋。



蛋粉

使用蛋粉需加水搅拌成蛋浆后才能使用。包装上都有蛋粉的使用说明。

使用蛋浆的方法非常简单，只要将水徐徐加入蛋粉中用搅拌器慢慢搅匀，直到蛋粉完全溶解，成滑顺状蛋浆为止。

您可使用电动搅拌器来混合蛋粉及水。搅拌过程约需2至3分钟，或至蛋粉完全溶解为止。



蛋浆

包装蛋浆开封后即可直接使用。有关使用份量可参考包装上所提供的信息。信息可能因不同的厂商而有所差异。



问与答

市面上所售卖的蛋粉及蛋浆是从哪些国家进口？

答：新加坡农粮兽医局已批准从下列国家进口蛋粉与蛋浆：澳洲、比利时、加拿大、中国、丹麦、法国、马来西亚、荷兰、纽西兰、瑞典及美国*。

*以上所列的国家以印刷时为准。最新信息请浏览上网www.ava.gov.sg查询。

蛋粉与蛋浆是否含有防腐剂？

答：蛋浆一般上不含防腐剂，只能保存不超过2至3星期。保存期较长的蛋浆，在生产过程中可能添加了少量的防腐剂。

如果保存得当，由制造日期算起，蛋粉的保存期可长达一年。蛋粉期在生产过程中没有使用任何防腐剂，而是将鸡蛋内所含的葡萄糖去除，从而达到更长而稳定的储存性。有些厂商会在蛋粉内添加蔗糖、无葡萄糖玉米糖浆或硅铝酸钠（一种允许使用的防结块剂）以防止蛋粉硬化。

在生产蛋粉及蛋浆的过程中，鸡蛋的营养成份是否会流失？

答：蛋粉及蛋浆的营养成份与鲜鸡蛋相同。

既然鲜鸡蛋的货源充足，我们为何还谈论蛋粉与蛋浆？

答：谁也无法预料什么时候会出现供应中断或短缺的问题。如果我们清楚地知道市场上有哪些产品能够替代鲜鸡蛋，在出现无法预知的情况时，如禽流感爆发，我们就能更明智地作出购买决定。除了寻找其它的鲜鸡蛋供应来源，我们还能选择使用蛋粉或蛋浆。

蛋粉及蛋浆是否能安全使用？

答：蛋粉及蛋浆是在严格管制下经巴氏灭菌法处理消毒后才包装，制造蛋粉及蛋浆所使用的设备也每天定时消毒。同样的，消费者也必需正确地使用及储存蛋粉及蛋浆，并时时注意卫生，才能防止产品变质。