單元：蛋的鮮度判斷

1. 比重測定法

原理：全蛋的比重隨著蛋鮮度的劣化而降低。新鮮蛋的比重約為 1.08~1.09，6%食鹽水之比重約為 1.027，因此新鮮蛋在 6%食鹽水中應下沉，而不新鮮蛋則因比重減小而上浮。

用具：1000ml 大燒杯 1 個、250ml 量筒、食鹽、蛋 3 顆

測定方法：將蛋浸於 6%食鹽水中，觀察蛋在鹽水中分布的情況。

結果與討論：畫出 A、B、C 三顆蛋在食鹽水中的位置，並說明其鮮度狀況。
鮮度（新鮮、普通、不新鮮）

2. 照光法

原理：蛋剛生下時，氣室極小，貯存愈久，水份自蛋中蒸發，氣室乃逐漸變大。

用具：照蛋器、紙箱、蛋 2 顆

測定方法：利用光線照射，觀察蛋鈍端氣室的大小。

結果與討論：畫出 A、B 二顆蛋之氣室，說明氣室大小與鮮度之關係。

3. 蛋黃指數測定法

原理：(1) 定義：蛋黃指數 = 蛋黃高度 / 蛋黃直徑

(2) 愈新鮮的蛋，蛋黃指數愈大。

(3) 新鮮蛋的蛋黃指數約 0.361~0.42，數值小於 0.3 者，表不新鮮。

用具：不銹鋼盤 2 個、三角尺 2 把

測定方法：將蛋打開放在鋼盤上，用三角尺測量蛋黃的高度及直徑，再算出蛋黃指數。

結果與討論：算出 A、B 二顆蛋的蛋黃指數，並說明其鮮度狀況。

蛋黃指數 A =

蛋黃指數 B =