

12) 卵 類

卵類の成分値改訂全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

ビタミン等の成分値は飼料に含まれる成分を反映するため、特殊な栄養成分を補強した卵類が市販されているが、特殊な栄養強化飼料を給与していない通常の鳥卵の成分値を収載した。

卵類に含まれる炭水化物の量は植物性食品に比べて微量であり、差し引きによる値は不適當である。そのため炭水化物の成分値は、原則として全糖の分析値に基づき決定した。

卵類は、ビタミンDの他にビタミンD活性代謝物として25-ヒドロキシビタミンD(25-OH-D)が含まれる。「全卵」の「生」及び「ゆで」、「卵黄」の「生」及び「ゆで」は、これを考慮した。

調理した食品は、「ゆで」、「蒸し」及び「焼き」を収載し、調理する前の食品(生)と同一の試料を用いて調理し分析した。各食品の調理方法の概要を表14に示した。

以下、各食品ごとに成分値改訂に関する主な留意点について述べる。

うこっけい卵<烏骨鶏卵>

- 12001 全卵、生

ウコッケイはニワトリの1品種である。新たに収載した「うこっけい卵」は薬効があるといわれているが、科学的には明らかにされていない。成分値は、通常のニワトリ用飼料を給与した卵の分析値に基づき決定した。

うずら卵<鶉卵>

- 12002 全卵、生
- 12003 水煮缶詰

「全卵」の成分値は、国産品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。「水煮缶詰」は食塩水を加えて缶詰としたもので、成分値は、市販製品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

(鶏卵類)

- 全 卵

- 12004 生
- 12005 ゆ で
- 12006 ポーチドエッグ
- 12007 水煮缶詰
- 12008 加糖全卵
- 12009 乾燥全卵

- 卵 黄

- 12010 生
- 12011 ゆ で
- 12012 加糖卵黄
- 12013 乾燥卵黄

- 卵 白

- 12014 生
- 12015 ゆ で
- 12016 乾燥卵白
- 12017 たまご豆腐

- たまご焼

- 12018 厚焼きたまご

- 12019 だし巻きたまご

市販の鶏卵はサイズの規格品が最も多く生産されており、これを試料とした。「全卵」の「生」の成分値は、「卵黄」及び「卵白」の「生」の重量割合及び成分値に基づき計算により決定した。「ゆで」の成分値は、「卵黄」及び「卵白」の「ゆで」の重量割合及び成分値に基づき計算により決定した。なお、「卵黄」と「卵白」の重量割合は、「生」(卵黄30.6：卵白69.4)と「ゆで」(卵黄29.9：卵白70.1)で異なっている。「生」では、殻に卵白の一部が付着するが、「ゆで」ではそれがないためである。

「ポーチドエッグ」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「水煮缶詰」は食塩水を加えて缶詰とした市販品を試料とした。成分値は、四訂成分表成分値に基づき決定した。

「卵黄」及び「卵白」の「生」及び「ゆで」の成分値は、分析値に基づき決定した。

「加糖全卵」、「乾燥全卵」、「加糖卵黄」、「乾燥卵黄」及び「乾燥卵白」は、加工食品の原材料として使用される。「加糖全卵」及び「加糖卵黄」は、しょ糖が20%加えられているものを試料とした。成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「たまご豆腐」は、全卵に同量のだしかつお・昆布だしを加え、食塩、うすくちしょうゆ、本みりん¹⁾で調味し、蒸したものを試料とした。成分値は、文献値¹⁾及び材料の分析値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：全卵ゆで50、かつお・昆布だし50、食塩0.7、うすくちしょうゆ0.5、本みりん4
調理による水分損失：0.71%

「たまご焼き」は、調味料として砂糖を加える「厚焼きたまご」と、砂糖を加えず、だしを多く加える「だし巻きたまご」を収載した。四訂成分表の「だし巻き卵」を「厚焼きたまご」に名称変更し、「だし巻きたまご」を新たに収載した。

「厚焼きたまご」は、卵にかつお・昆布だし、上白糖、食塩及びうすくちしょうゆを加え、焼いたものを試料とした。成分値は、文献値¹⁾及び材料の分析値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：全卵ゆで65、かつお・昆布だし27.3、上白糖4.8、うすくちしょうゆ1、食塩0.5、調合油0.5

調理による水分損失：19.7%

原材料中の砂糖由来のしょ糖量：可食部100 g当たり 5 g

(しょ糖量は、配合割合をもとにした計算値である。)

「だし巻きたまご」は、卵にかつお・昆布だし、食塩及びうすくちしょうゆを加え、焼いたものを試料とした。成分値は、文献値¹⁾及び材料の分析値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：全卵ゆで73.4、かつお・昆布だし24.5、うすくちしょうゆ1.5、食塩0.5、調合油0.2

調理による水分損失：19.7%

- 12020 ピータン

「ピータン」のほとんどは、中国及び台湾からの輸入品である。生卵の卵殻面に、食塩、紅茶浸出液、生石灰、木灰、天然ソーダ等の混合物を塗布するか、又はこれに生卵を浸漬して数ヶ月間保蔵し、卵の内容物をアルカリで凝固させたものである。本来は、あひる卵から作られていたが、鶏卵を用いて製造する方法もある。成分値は、あひる卵製品を試料とし、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。廃棄率は泥状物と卵殻の割合である。なお、四訂成分表の「あひる卵」の「生」は、ほとんど市販されていないので削除した。

文 献

1) 渡邊智子・杉崎幸子・布施 望・山口美穂子：たまご豆腐・厚焼き卵・だし巻き卵の調理前後の重量及び成分値(未発表)