

## ไข่คุณ...ยอมเปลี่ยนไปเมื่อเก็บไว้นาน..

นำเสนอเมื่อ : 16 พ.ย. 2552

### สิ่งที่เปลี่ยนไปเมื่อเก็บไข่นาน



**โพรงอากาศในไข่จะมีขนาดใหญ่ขึ้น** มองเห็นได้ชัดโดยใช้วิธีส่องไข่ หากเก็บไข่ไว้ในที่ที่มีความชื้นสูงจะทำให้โพรงอากาศขยายได้ช้าลง การเปลี่ยนแปลงชนิดนี้ทำให้ไข่สูญเสียน้ำไปบางส่วนเล็กน้อยเท่านั้น ผู้บริโภคไม่ค่อยได้สนใจการเปลี่ยนแปลงทางด้านนี้มากนัก

### ไข่แดงใหญ่ขึ้น

น้ำในไข่ขาวสามารถเคลื่อนเข้าไปในไข่แดงด้วยการออสโมซิส เนื่องจากความเข้มข้นของไข่แดงมากกว่าไข่ขาว ทำให้ไข่แดงมีขนาดใหญ่ขึ้น ไม่อยู่ตรงกลางของฟองไข่ มีความหนืดน้อยลง เยื่อหุ้มไข่แดงยึดออกจนขาดงาย ทำให้ไข่มักแตกเสียก่อน แยกไข่แดงออกจากไข่ขาวยาก ในบางครั้งไข่แดงก็อาจเอียงไปติดเปลือกด้านใดด้านหนึ่ง ถ้าเก็บไข่ไว้ในอุณหภูมิที่สูงขึ้น การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในไข่นี้อาจเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว

### ไข่ขาวชั้นเหลว

ไข่ขาวชั้นจะกลายเป็นไข่ขาวเหลว เพราะมีการย่อยโปรตีนในไข่ขาวเอง ปริมาณไข่ขาวชั้นในไข่ขึ้นอยู่กับพันธุ์ไก่ด้วย ในปัจจุบันจึงมีการผสมพันธุ์ไก่ เพื่อให้ได้ไข่ที่มีปริมาณไข่ขาวชั้นสูง

### ไข่เป็นด่างมากขึ้น

ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในไข่จะระเหยออก ทำให้มีฤทธิ์เป็นด่างมากขึ้น ก๊าซนี้เกิดจากขบวนการ metabolism ของไข่และละลาย ไข่ในรูปของกรดคาร์บอนิก และเกลือไบคาร์บอเนต ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จะระเหยออกไปจนในไข่มีปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่ากับอากาศโดยรอบ

## **รสและกลิ่นเปลี่ยนแปลง**

ไข่ม้วนจะอร่อยมากกว่าไข่ม้วน ถ้าเก็บไข่ม้วนในที่ที่มีอากาศเหม็น ไข่ม้วนก็อาจดูดเอากลิ่นสิ่งที่เหม็นที่อยู่รอบๆเข้าไปที่รูของ เปลือก

## **เชื้อจุลินทรีย์เพิ่มมากขึ้น**

จุลินทรีย์สามารถเข้าไปในไข่ม้วนได้โดยเข้าไปในรูพรุนของไข่ม้วน ดังนั้น เราควรเก็บไข่ม้วนในที่ที่สะอาด จุลินทรีย์บางชนิดทำให้ไข่ม้วนเสียได้ และบางอย่างก็ทำให้เกิดโรคต่างๆ

**ไข่ม้วนจะฟักเป็นลูกไก่** ไม่ควรเก็บไข่ม้วนที่มีเชื้อตัวผู้ผสมไว้ที่อากาศร้อน เพราะจะทำให้ตัวอ่อนเจริญเติบโต ในอุตสาหกรรมไข่ม้วนไม่นิยมเก็บไข่ม้วนประเภทนี้

ขอบคุณที่มาข้อมูล [board.palungjit.com](http://board.palungjit.com)