马 猛. 苏 瑛. 王 昊. 等. 雷州黑鸭蛋品质研究[J]. 江苏农业科学.2014.42(2)·159-161.

雷州黑鸭蛋品质研究

马 猛, 苏 瑛, 王 昊, 汤绮明, 陈 琦, 黄骏腾, 刘 鸿 (广东海洋大学农学院,广东湛江 524000)

摘要:为研究雷州黑鸭蛋品质,随机选取 70 枚 300 日龄雷州黑鸭蛋和 20 枚普通淡水鸭蛋,测定蛋品质、营养成分、微量元素含量。结果表明:雷州黑鸭蛋重与蛋黄重呈极显著相关,蛋重与哈氏单位呈显著负相关,蛋黄重与蛋黄比率呈极显著相关,蛋壳厚度与蛋黄比率呈显著负相关,其他指标间无显著性相关;雷州黑鸭蛋粗脂肪含量显著高于普通淡水鸭蛋,其他营养成分间无显著性差异;雷州黑鸭蛋中 Fe、Zn等微量元素含量较高。总体来看,雷州黑鸭蛋富含人体所需的微量元素,并且具有较高的粗脂肪含量,蛋品质较优。

关键词:雷州黑鸭;蛋品质;营养成分;微量元素

中图分类号: S834 * . 892 文献标志码: A 文章编号:1002 - 1302(2014)02 - 0159 - 03

随着水禽业的发展,鸭蛋质量及利用价值越来越受到重视。蛋品质是衡量家禽生产性能的重要指标,关于不同品种蛋品质的研究很多[1-4]。蛋品质在很大程度上受遗传因素的影响,与育种工作有很大关系^[5]。雷州黑鸭来自于雷州半岛,其产蛋个大、量多,多为淡绿色。但目前对其蛋品质的研究却鲜有报道。蛋品质与其营养价值、受精率、孵化率、雏鸭质量等有密切联系,对蛋品质的研究很有必要。本研究对雷州黑鸭蛋品质进行了测定,以期为了解雷州黑鸭的种质特性和早期选育提供依据。

1 材料与方法

1.1 材料

在相同饲养管理条件下,随机选取70 枚300 日龄的雷州 黑鸭蛋,其中50 枚用来做常规蛋品质测定,20 枚用来做营养 成分测定。20 枚普通淡水鸭蛋购于当地农贸市场,用来做营 养成分测定。

1.2 测定方法

1.2.1 蛋品质测定 蛋品质测定参照 NY/T 823—2004《家 禽生产性能名词术语和度量统计方法》^[6]的要求进行,测定 项目包括蛋重、蛋壳重、蛋黄重、蛋白高度、蛋黄比率、哈氏单 位、蛋壳厚度、蛋黄色泽、蛋形指数、蛋比重。

蛋重:用电子天平测量。

蛋壳重:用纸擦干残留在蛋壳里面的蛋清,去其蛋壳膜, 用电子天平测量。

蛋黄重:将蛋白与蛋黄分离,用电子天平测量。

收稿日期:2013-06-14

基金项目:广东省自然科学基金(编号:06029116);广东省湛江市科技计划(编号:2012C0204 湛科[2012]86 号);广东海洋大学博士启动基金(编号:1212040);广东省科技计划(编号:2012A020602104);广东省农业科技攻关项目(编号:2010B020311012)。

作者简介:马 猛(1988—),男,河南南阳人,硕士研究生,从事动物 遗传育种研究。E-mail;meng-2005@163.com。

通信作者:苏 瑛,博士,教授,研究方向为家禽遗传资源评价与分子 遗传学。E-mail;dwkxsy@163.com。

蛋白高度:用蛋白高度测定仪测定。

蛋黄比率和哈氏单位根据下列公式计算。

蛋黄比率=蛋黄重/蛋重×100%

哈氏单位 = $100\log(H-1.7W^{0.37}+7.75)$

式中:H为蛋白高度;W为蛋重。

蛋壳厚度:用千分尺分别测定蛋的锐端、钝端、中端的蛋壳厚度(测量时去蛋壳内膜),然后取平均值。

蛋黄色泽:用罗氏比色扇(roche yolk color fan)比色测量。 蛋形指数:用游标卡尺测量蛋的长径、短径,然后按下式 计算蛋形指数。

蛋形指数 = 长径/短径

蛋相对密度:用盐水漂浮法测量,盐水密度分为0~15级。

- 1.2.2 营养成分的测定 粗脂肪参照 GB/T 5009.6—2003 《食品中脂肪的测定》测定。蛋白质参照 GB/T 5009.5—2010 《食品中蛋白质的测定》测定。卵磷脂的测定参照房兴堂等的方法^[7]。胆固醇的测定参照李均祥的方法^[8-9]。
- 1.2.3 微量元素的测定 样品处理参照 GB/T 5009.90—2003《食品中铁、锰、镁的测定》。将处理好的样品送至广东海洋大学分析测试中心进行微量元素(铁、锰、铜、锌、硒)测定。

1.3 统计方法

利用 SPSS 17.0 软件进行显著性检验和相关性分析。

2 结果与分析

2.1 雷州黑鸭蛋品质分析

2.1.1 雷州黑鸭蛋品质测定结果 由表 1 可以看出,雷州黑鸭蛋的平均重量达到了69.83 g;平均蛋形指数为 1.39;平均蛋壳厚度为 0.35 mm;平均蛋白高度为 6.05 mm;平均蛋黄重为 24.12 g;平均相对密度为 1.10;平均哈氏单位为 72.87;平均蛋黄色泽达到 8.12。蛋白高度和蛋黄重的变异系数较大。2.1.2 雷州黑鸭蛋品质相关系数分析 由表 2 可知,雷州黑鸭蛋重与蛋黄重之间呈极显著正相关,相关系数为 0.579 (P<0.01);蛋重与哈氏单位呈显著负相关,相关系数为

-0.296(P < 0.05);蛋黄重与蛋黄比率呈极显著正相关,相

						• • •			
指标	蛋重 (g)	蛋形指数	蛋壳厚度 (mm)	蛋白高度 (mm)	蛋黄重 (g)	蛋黄比率 (%)	蛋黄色泽	相对密度	哈氏单位
最小值	58.59	1.19	0.30	4.00	18.39	28.19	6.00	1.08	51.79
最大值	82.50	1.54	0.42	7.55	29.23	43.32	10.00	1.12	86.67
平均值	69.83 ± 5.64	1.39 ± 0.07	0.35 ± 0.03	6.05 ± 0.90	24.12 ± 2.84	34.50 ± 3.46	8.12 ± 0.78	1.10 ± 0.01	72.87 ± 7.99
变异系数(%) 8.08	4.97	7.99	14.88	11.78	10.04	9.61	0.91	10.96

表 1 雷州里鸭番品质测定结果

关系数为 0.722(P < 0.01); 蛋壳厚度与蛋黄比率呈显著负相 关,相关系数为 -0.297(P < 0.05)。其他指标间相关性不显著。

表 2 雷州黑鸭蛋品质相关系数

指标 蛋重 蛋形 蛋壳 蛋白 蛋黄 比率 蛋重 1.000 蛋形指数 0.254 1.000 蛋壳厚度 0.121 0.240 1.000 哈氏单位 -0.295*-0.185 0.027 1.000 蛋黄重 0.579** 0.038 -0.142 0.077 1.000 蛋黄比率 -0.143 -0.201 -0.297* 0.166 0.722** 1.000			相关系数						
蛋形指数 0.254 1.000 蛋壳厚度 0.121 0.240 1.000 哈氏单位 -0.295*-0.185 0.027 1.000 蛋黄重 0.579** 0.038 -0.142 0.077 1.000	指标	蛋重				蛋黄重			
蛋壳厚度 0.121 0.240 1.000 哈氏单位 -0.295*-0.185 0.027 1.000 蛋黄重 0.579** 0.038 -0.142 0.077 1.000	蛋重	1.000							
哈氏单位 -0.295*-0.185 0.027 1.000 蛋黄重 0.579** 0.038 -0.142 0.077 1.000	蛋形指数	0.254	1.000						
蛋黄重 0.579** 0.038 -0.142 0.077 1.000	蛋壳厚度	0.121	0.240	1.000					
372	哈氏单位	-0.295*	-0.185	0.027	1.000				
蛋黄比率 -0.143 -0.201 -0.297* 0.166 0.722** 1.000	蛋黄重	0.579*	* 0.038	-0.142	0.077	1.000			
	蛋黄比率	-0.143	-0.201	-0.297 *	0.166	0.722 **	1.000		

注:"*""**"分别表示在0.05、0.01 水平上显著相关。

2.1.3 雷州黑鸭蛋黄重回归方程 按照逐步回归法,对蛋黄重进行回归分析,假定蛋黄重为依变量 *Y*,蛋重为自变量 *X*,可得到蛋黄重回归方程为: *Y* = 4.089 + 0.286*X*, *F* 检验表明其显著性水平小于 0.01,因此认为所建立回归方程有效。

鸭蛋重是生产上的一个重要指标,初生重与蛋重呈正相关,体重增长也与蛋重有直接关系^[10]。但蛋重并非越大越好,一般认为种鸭蛋重为80~100g为宜。本研究显示,雷州黑鸭蛋重为69.83g,高于王得前等报道的缙云麻鸭(62.85g)^[1],唐雪峰等报道的淮南麻鸭(62.31g)^[11],张敬虎等报道的绿头野鸭(55.74g)^[12],李慧芳等报道的建成白鸭(55.94g)、山麻鸭(69.18g)、攸县麻鸭(58.14g)^[13];但是低于李慧芳等报道的莆田黑鸭(73.22g)、高邮鸭(83.65g)、金定鸭(80.87g)^[13],朱志明等报道的黑番鸭(77.74g)^[14],李冬立等报道的北京鸭(90.5g)^[15]。对比分析发现,雷州黑鸭蛋重在小型蛋鸭中达到了较高水平,在未经过科学、系统选育的情况下,雷州黑鸭仍有较大的改良空间。

蛋黄重同样是影响蛋品质的重要因素。雷州黑鸭蛋的蛋黄平均重量达到了 24. 12 g,高于张敬虎等报道的绿头野鸭 $(21.70 \text{ g})^{[12]}$,李慧芳等报道的攸县麻鸭(19.62 g)、连城白鸭 $(16.27 \text{ g})^{[13]}$;略低于莆田黑鸭(24.51 g)、山麻鸭 $(24.44 \text{ g})^{[13]}$;低于王得前等报道的缙云麻鸭 $(26.30 \text{ g})^{[1]}$,朱志明等报道的黑番鸭 $(31.83 \text{ g})^{[14]}$ 。雷州黑鸭的蛋重和蛋

黄重呈极显著正相关(P < 0.01),这与李辉等^[3]、朱志明等^[14]、王得前等^[1]的报道一致。

壳质坚实的蛋一般不易破碎,并能较好地保持其内部品质,蛋壳品质主要在于其厚度,一般要求不低于 0.33 mm^[16]。试验显示,雷州黑鸭蛋壳厚度为 0.35 mm,说明雷州黑鸭蛋较坚实、不易碎,且能较好保持其内部品质。蛋形指数被用来表示蛋的形状,鸭蛋蛋形指数的正常范围为 1.20 ~ 1.58,该范围内对运输和包装无不良影响,试验显示雷州黑鸭的蛋形指数为 1.39,处于正常范围内。

消费者常用蛋白浓稠度来衡量蛋的新鲜程度,浓蛋白高度是确定蛋白品质的主要指标,是影响蛋品质的重要因素^[17]。哈氏单位通常被用来衡量蛋的新鲜程度,哈氏单位愈高,表示蛋白黏稠度愈高。本试验测得雷州黑羽蛋鸭的哈氏单位为72.87,高于李慧芳等报道的高邮鸭(68.03)、山麻鸭(67.20)、攸县麻鸭(71.95)、金定鸭(72.13),但低于莆田黑鸭(75.07)^[13],说明雷州黑鸭较其他地方鸭种有更好的蛋白品质。另外,哈氏单位与蛋重呈显著负相关(P<0.05),说明蛋重越大哈氏单位越低。

蛋黄颜色主要受遗传和饲料中着色物质的影响,蛋黄颜色鲜艳的蛋易受到人们青睐。散养或半散养的禽类由于能采食到含黄色素较高的青草、昆虫、甲壳类动物,其蛋黄颜色较深,有时可达到 10 级以上。本试验测得的雷州黑鸭蛋的蛋黄颜色平均为8.12,高于李慧芳等报道的莆田黑鸭、金定鸭、山麻鸭^[13]。雷州黑鸭的蛋黄比率为34.50%,高于李冬立等报道的北京鸭(32.08%)^[15],蛋黄比率越高,蛋的营养价值越高。

蛋相对密度是判断蛋新鲜程度的重要指标。蛋放置时间越久,气孔越大,则蛋内水分蒸发越多,其相对密度越小,蛋相对密度在1.080以上为新鲜蛋,在1.060~1.080为次鲜蛋,在1.050~1.060为陈次蛋,1.050以下为变质蛋。试验测得的雷州黑鸭蛋相对密度为1.10,说明雷州黑鸭具有较好的品质。

2.2 雷州黑鸭蛋的营养成分

由表 3 可知, 雷州黑鸭蛋中粗脂肪含量显著高于普通淡水鸭蛋(*P* < 0.05), 其粗蛋白含量略高于普通淡水鸭蛋, 卵磷脂和胆固醇含量略低于普通淡水鸭蛋, 但都差异不显著。

表 3 雷州黑鸭蛋与普通鸭蛋中营养成分的比较

类别	粗蛋白含量 (%)	粗脂肪含量 (%)	卵磷脂含量 (%)	胆固醇含量 (mg/kg)
普通鸭蛋	$11.84 \pm 0.20a$	$10.61 \pm 0.74a$	$8.87 \pm 1.02a$	11 986.6 ± 804.5a
雷州黑鸭蛋	$11.99 \pm 0.23a$	$14.16 \pm 0.74 $ b	$6.08 \pm 1.69a$	11 380.1 ±1 284.8a

粗蛋白含量可以间接反映各种氨基酸和酶含量水平,而氨基酸含量和组成则是评价蛋营养价值的重要指标。同时,蛋类中脂肪包含多种不饱和脂肪酸,不饱和脂肪酸是构成体内脂肪的一种人体必需脂肪酸,因此粗脂肪是蛋类营养成分的重要指标之一。试验显示,雷州黑鸭蛋的粗蛋白含量略高于普通淡水鸭蛋,但是差异不显著;蛋中粗脂肪含量显著高于普通淡水鸭蛋,说明雷州黑鸭蛋具有较高的营养。

卵磷脂对于处于成长发育期的儿童和青少年来说非常重要。禽类卵黄中含有丰富的磷脂^[18],蛋类是人们获取磷脂的主要来源。测定结果显示,雷州黑鸭蛋中所含卵磷脂低于普通淡水鸭蛋,但是差异不显著。在生产过程中可以通过在日粮中添加大豆磷脂、海藻提取物、绿茶等天然原料以提高雷州里鸭蛋的卵磷脂含量^[19]。

随着经济的发展,人们在饮食上不仅追求口味,而且越来越重视饮食健康。食物中的高胆固醇含量是诱发人类心脑血管疾病的主要因素,因此低胆固醇食物越来越受到人们的欢迎。蛋类中胆固醇含量主要是由遗传因素决定,但生理因素、日粮、环境等因素对蛋中胆固醇含量的影响也很大。试验显示,雷州黑鸭蛋中胆固醇含量为 1 138.01 mg/100 g,低于普通淡水鸭蛋的 1 198.66 mg/100 g,明显低于李均祥等^[8]报道的清远鸭(1 511.11 mg/100 g)和宋建捷等^[20]报道的莆田黑鸭(1 954 mg/100 g)。由此可见,雷州黑鸭蛋的胆固醇含量还处于较低水平,与市场需要相符,具有较高的开发前景。

2.3 雷州黑鸭蛋中微量元素分析

由表 4 可知, 雷州黑鸭蛋中含有人体所需的 Mn、Fe、Cu、Zn、Se 等微量元素, 其中 Fe、Zn 含量较高。

表 4 雷州黑鸭蛋中微量元素的测定结果

名称	含量(mg/kg)
Mn	0.64 ± 0.09
Fe	65.33 ± 9.64
Cu	1.17 ± 0.25
Zn	16.53 ± 5.79
Se	0.46 ± 0.07

微量元素作为有机体酶、激素、维生素等生物活性物质的组成成分^[21],参与体内一系列物质代谢过程,起着关键的生理生化作用。Mn、Fe、Cu、Zn、Se 都是人体所需的微量元素。试验显示,雷州黑鸭蛋中 Mn、Fe、Cu、Zn、Se 含量分别为0.64、65.33、1.17、16.53、0.46 mg/kg,高于李国旺等报道的缠丝鸭蛋中 Mn 含量(0.56 mg/kg)、Fe 含量(14.10 mg/kg)、Cu 含量(0.79 mg/kg)、Zn 含量(11.20 mg/kg)、Se 含量(0.37 mg/kg)。有研究表明,鸭蛋中微量元素含量与鸭饲料有密切关系^[23]。雷州黑鸭蛋中所含微量元素都高于缠丝鸭蛋,Fe 含量尤其高,原因可能是雷州黑鸭饲养于海边,觅食海水中较多的浮游生物,再加上海水中富含大量的常量元素、微量元素等营养元素。

3 结论

本研究表明,雷州黑鸭蛋重高于缙云麻鸭、淮南麻鸭、连成白鸭、攸县麻鸭等地方品种,且雷州黑鸭蛋的蛋壳结构坚实、不易碎,能够很好保持蛋的内部结构,具有较高的相对密

度。雷州黑鸭蛋中粗脂肪含量显著高于普通淡水鸭蛋,粗蛋白、卵磷脂、胆固醇含量较普通淡水鸭蛋相比无明显差异。雷州黑鸭蛋中富含人体所需的微量元素尤其是 Fe 元素。

参考文献:

- [2] 蔡其表,李 昂. 金定鸭蛋与蛋麻鸭蛋的品质测定与分析[J]. 福建畜牧兽医,2010,32(1):8-9.
- [3]李 辉,欧秀勇,唐益成,等. 贵州省2个地方鸭品种蛋品质研究 [J]. 江苏农业科学,2010(5):286-287.
- [4] 段修军,王丽华,孙国波,等. 荆江麻鸭异地保种条件下不同世代相关性能的跟踪研究[J]. 江苏农业学报,2009,25(2):329 332.
- [5] Wells R G, Belgavin C G. Egg quality current problems and recent advances M. UK: Butterworths, 1987.
- [6] NY/T 823—2004 家禽生产性能名词术语和度量统计方法[S]. 北京:中国农业出版社,2005.

- [9]李均祥. 六种不同来源鸡蛋胆固醇含量的测定和比较分析[J]. 黑龙江畜牧兽医,2010(13):50-52.
- [10]高际生. 影响种蛋品质的相关因素分析[J]. 山东畜牧兽医, 1992(2):27-29.
- [11] 唐雪峰,李建柱. 淮南麻鸭品种特性与研究现状[J]. 信阳农业高等专科学校学报,2010,20(4):116-118.
- [12] 张敬虎,殷裕斌. 绿头野鸭蛋的品质研究[J]. 湖北农学院学报,2000,20(2):150-151.
- [13]李慧芳,陈宽维,章双杰.中国6个地方鸭品种蛋品质比较[J]. 动物科学与动物医学,2004,21(10):25-26.
- [14]朱志明,钟志新,黄种彬,等. 黑番鸭蛋品质研究[J]. 福建畜牧兽医,2011,33(1):14-15.
- [15]李冬立,郝金平,张长海,等. 北京鸭蛋品质分析[C]. 第三届中国水禽发展大会,2009;142-145.
- [16]邱祥聘. 养禽学[M]. 成都:四川人民出版社,1980.
- [17]杨 宁. 家禽生产学[M]. 北京:中国农业出版社,2003.
- [18] 李慧芳, 葛庆联, 汤青萍, 等. 不同蛋类蛋品质分析和比较[J]. 中国畜牧杂志, 2007, 43(1):56-57.
- [19]王成新. 高卵磷脂低胆固醇新型食用蛋生产技术及应用[J]. 当代畜牧,1997(03):6-7.
- [20]宋建捷,徐 晖. 青,白壳鸭蛋品质比较[J]. 中国家禽,1994 (1):24.
- [21] 陈烽烽,杨 孔,赵晓刚,等. 藏鸡蛋与普通鸡蛋的营养成分比较研究[J]. 西南民族大学学报:自然科学版,2009,35(5): 1013-1016.
- [22]李国旺,苗志国,赵恒章. 缠丝鸭蛋和普通鸭蛋的营养成分比较研究[J]. 黑龙江畜牧兽医,2011(2):30-31.
- [23] Waheed S, Fatima I, Mannan A, et al. Trace element concentration in egg – yolk and egg – white of farm and domestic chicken eggs[J]. International Journal of Environmental Analytical Chemistry, 1985, 21(4):333 – 344.