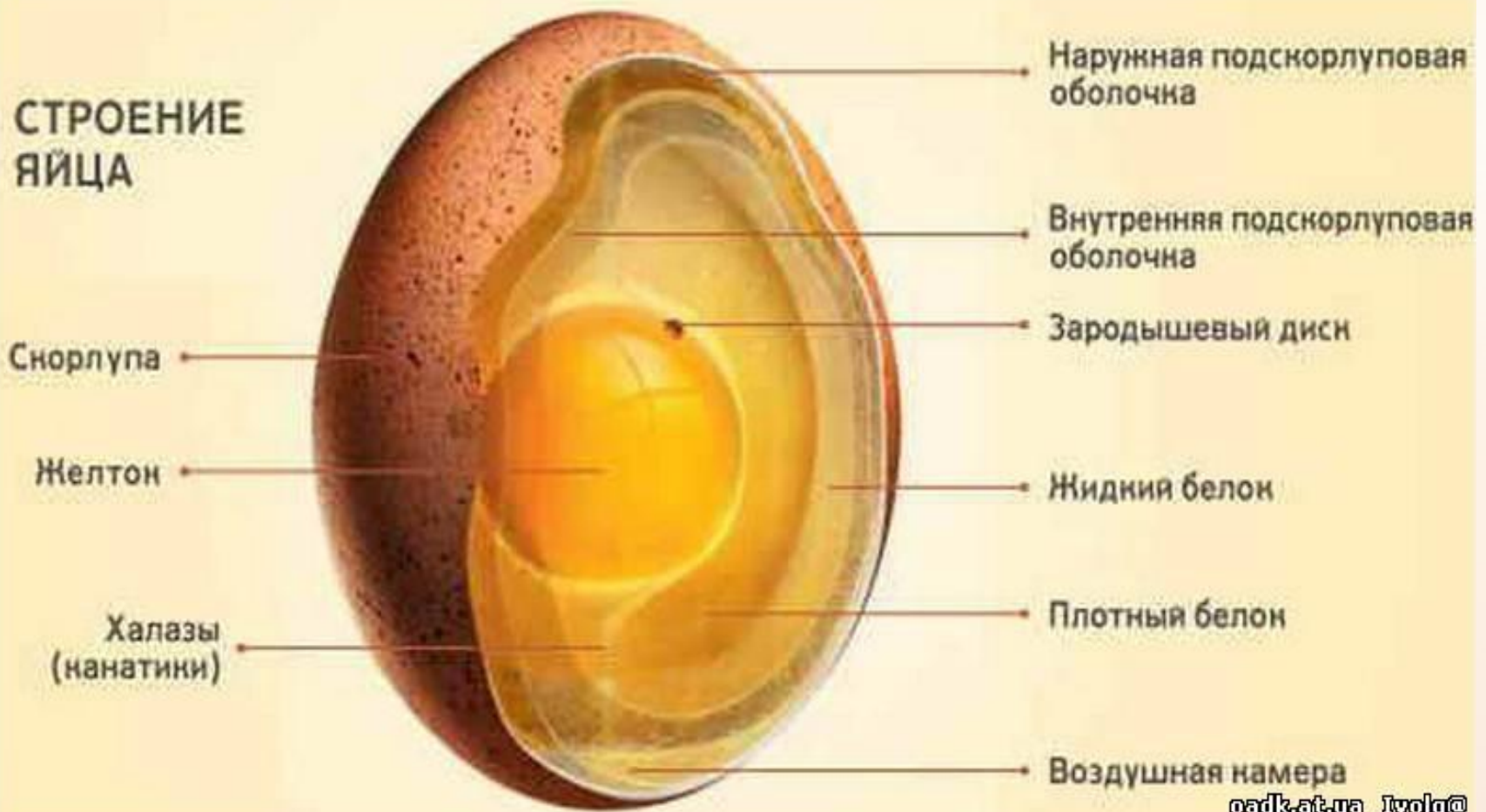


ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



СТРОЕНИЕ ЯЙЦА

СТРОЕНИЕ ЯЙЦА





ЯЙЦО СОДЕРЖИТ ВСЕ ОСНОВНЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА:

Куриные яйца содержат (в %):

воды – 74,

белков - 12,6,

жиров - 11,5,

углеводов - 0,6 - 0,7,

минеральных веществ - 1, витамины А, Е, В₁, В₂, РР,
большого количества всех необходимых человеку
минеральных веществ – железа, фосфора, кальция, серы и
других, а также жироподобных веществ - холестерина и
лецитина.



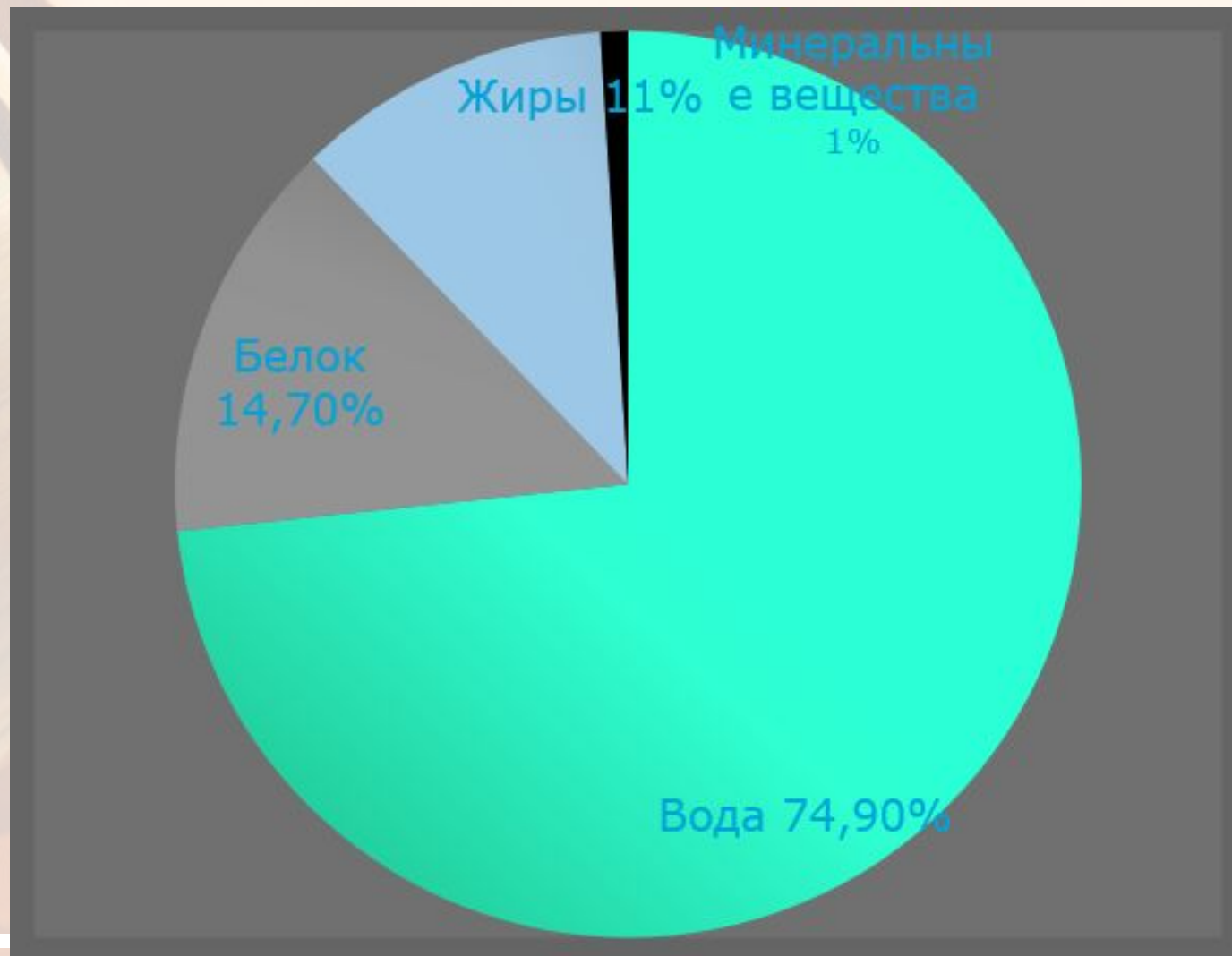


КУРИНЫЕ ЯЙЦА

- **самый полноценный строительный материал для нашего организма. Именно по наличию белка и питательных веществ яйцо превосходит свежее мясо и парное молоко.**

СКОРЛУПА СОДЕРЖИТ 90 % КАЛЬЦИЯ И ПОЛНОСТЬЮ СОВПАДАЕТ С СОСТАВОМ КОСТЕЙ И ЗУБОВ ЧЕЛОВЕКА.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ



КЛАССИФИКАЦИЯ ЯИЦ

- ***Диетические:***

**Масса не менее 45г,
срок хранения - 7
суток, не считая дня
снесения**

- ***Столовые:***

**срок хранения - от 8 до 25
суток и яйца, хранившиеся
в холодильниках
предприятий-
производителей не более
120 сут при температуре от
2 до 0°C**



ДИЕТИЧЕСКИЕ И СТОЛОВЫЕ

яйца в зависимости от массы одного яйца подразделяют на 3 категорий :

отборную (О) — не менее 65г

первую (1) — не менее 55г

вторую (2) — не менее 45г

Яйца массой от 35-45г относятся к мелким и используют для промышленной переработки.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ЯИЦ.

Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой, неповрежденной.

***У диетических яиц:* белок плотный, прозрачный, светлый, желток прочный находится в центре, состояние воздушной камеры неподвижное, высота не более 4мм**

***У столовых яиц:* желток прочный, малозаметный, слегка перемещается, допускается небольшое отклонение от центрального положения, воздушная камера неподвижна, высота не более 7мм**

Не допускаются посторонние запахи.

КАЧЕСТВО ЯИЦ

✓ Для определения качества яиц проводят визуальный осмотр, при котором обращают внимание на чистоту и целостность скорлупы. Скорлупа яиц должна быть чистой, неповрежденной, с матовой поверхностью. Допускается на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок, а на скорлупе столовых яиц пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яйца с полом клетки или транспортером для сбора яиц) – не более 1/8 ее поверхности. На скорлупе яиц не должно быть кровяных пятен и помета.

Овоскоп



- ✓ Величину воздушной камеры, состояние белка, желтка и целостность скорлупы, наличие пороков определяют просвечиванием яиц на овоскопе в затемненном помещении. Свежее яйцо просвечивается желтоватым (с белой скорлупой) или розово-красным (с коричневой скорлупой) цветом, с красноватым полем в центре (желток).
- ✓ Для определения свежести яиц также используют флуороскоп (люминесцентный анализ). Яйца свежие светятся в ультрафиолетовых лучах ярко-малиновым светом, яйца «старые» розовым или тусклым слабо-фиолетовым светом и яйца недоброкачественные – сине-фиолетовым и синим светом, причем ясно заметны темные точки или пятна.

ДЕФЕКТЫ ЯИЦ.

Пищевой неполноценный брак-пригодные к употреблению но имеют дефекты, которые снижают их пищевую ценность.

Бой-яйца с поврежденной скорлупой.

Сильно высохшие яйца- у которых высота воздушной камеры превышает 13мм в результате неправильного хранения.

Присушка-желток, присохший к скорлупе.

Запашистые- яйца имеют посторонние запахи, который легко улетучивается.

Малое пятно-под скорлупой неподвижные колонии плесени.

Выливка-частичное смешивание желтка и белка.

Технический брак яиц-непригодные в пищу и используются в технических целях.

Тек-полная или частичная вытечка содержимого.

Миражные- изъяты из инкубатора неоплодотворенные яйца.

Большое пятно-развиваются бактерии и плесень более чем на 1/8 поверхности яйца.

Красюк – полное смешивание желтка с белком (желтоватая окраска содержимого)

Кровяное пятно и кровяное кольцо- при просвечивании на поверхности видны кровеносные сосуды.

Тумак - плесень и гниль внутри яйца, имеет непрозрачное содержимое.

ХРАНЕНИЕ И УПАКОВКА ЯИЦ

Хранят при температуре от 0 до 20 градусов

Диетические – не более 7 суток

Столовые – от 8 до 25 суток

На предприятиях общественного питания яйца хранят в холодильных камерах при температуре 2...4 градуса С в летний период - 3 суток,

в остальное время года до 6 суток.

Упаковывают в ящики из гофрокартона по 360 шт с вложением внутрь бугорчатых прокладок.



МАРКИРОВКА

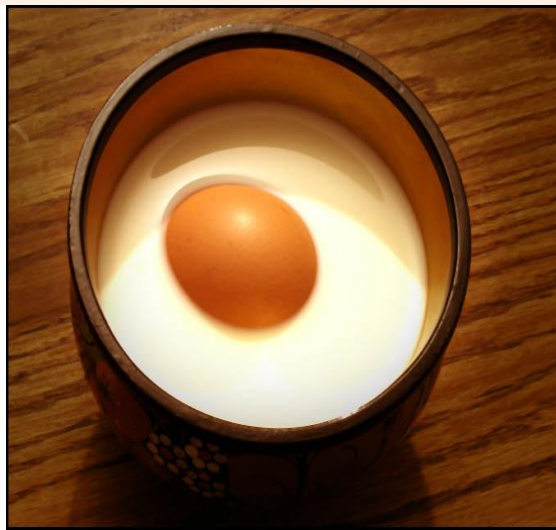
Каждое диетическое яйцо маркируют **красной**, а столовое - **синей** краской, разрешенной к применению для пищевых целей Минздравом. Категории яиц обозначают: высшая - В, отборная - О, первая - 1, вторая - 2. Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. При нанесении маркировки на диетических яйцах указывают вид, категорию, дату сортировки (число, месяц), на столовых - вид и категорию.



Яичные продукты

классифицируются
по следующим видам:

- **Жидкие** - охлажденные или мороженые меланж, желток, белок.
- **Сухие** - меланж (яичный порошок), желток, белок.



К продуктам переработки яиц относятся:

Меланж – смесь ячных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в жестяных банках. Может быть использован вместо яиц для приготовления блюд и кулинарных изделий, в которых не требуется отделение белка от желтка.

Хранят в замороженном виде.

Яичный порошок – высушенная смесь белков и желтков яиц.

Сухой омлет имеет светло-желтый цвет, имеет сладковатый привкус. Порошкообразная, без комочков, без постороннего привкуса.

