

ЖҰМЫРТҚА ЖӘНЕ  
ЖҰМЫРТҚА ӨНІМДЕРІНІҢ  
КЛАССИФИКАЦИЯСЫ,  
ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІ

---

*Орындаған : Жалғас Г*

*Тексерген : Тулаева Г.М.*

**ЖҰМЫРТҚА - БҰЛ КҮРДЕЛІ, АСА ЖЕТІЛГЕН БИОЛОГИЯЛЫҚ  
КЕШЕН. ОНЫҢ ҚҰРАМЫНА ТІРІ  
ОРГАНИЗМНІҢ ӨМІРСҮРУІНЕ ҚАЖЕТТІ БАРЛЫҚ ҚОРЕКТІК  
ЗАТТАР КІРЕДІ, ҚОРШАҒАН  
ОРТАМЕН ГАЗ АЛМАСУДЫ ҚАМТАМАСЫЗ ЕТЕТІН ҚОРҒАНЫС  
ҚАБАТТАРЫНАН ҚҰРАЛҒАН.**



Жұмыртқа қабықтан, қабықасты және ақуыз қабығынан, ақуыз және сарыуыздан тұрады(сурет 2). Тауық жұмыртқасы қатынасы бөлшектеріне қарай, шамамен келесідегідей, % : ақзат -60, сарыуыз - 30, қабығы - 10. Жұмыртқаның құрылымдық элементтерінің абсолюттік және салыстырмалы салмағы жұмыртқаның мөлшеріне, түсу уақытына және құстың тұқымына байланысты(1 кесте). Бір және сол шеңберінде сол құстың түріне ерекшелігі мөлшері мен жұмыртқаның салмағына бақылайды. Бұлай, бір жұмыртқаның салмағы келесі шеңберде өзгеріп отырады, г: тауықта - 45-75, күркетауық, үйректерде - 70-100, қаздарда - 120-200, мысыр тауығында - 30-48.

# Жұмыртқаның құрлысы



Бір жұмыртқада 13 ең маңызды дәрумендер мен минералды заттар болады.

Жұмыртқа түскеннен кейін оның салмағы ылғалданудың булануы нәтижесінде біртіндеп төмендейді, ауа камерасының көлемі ұлғаяды.

Балауса

жұмыртқаның тығыздығы 1,055-1,060г/см

құрайды. Жұмыртқаның тығыздығы

қабығының қалыңдығына байланысты: 0,28-0,30 мм болса, ол 1,07 г/см

, ал

0,33-0,35 немесе 0,38-0,41 тиісінше - 1,08 және 1,09 г/см

құрайды. Жазда

жұмыртқаның тығыздығы мейлінше ұлғаяды. Жұмыртқаның

орташа химиялық

құрамы: 87% су және 13% құрғақ заттар - ақуыздар, майлар,

көмірсулар,

минералдық заттардан тұрады.

Жұмыртқаның ақзат және сарыуызының физикалық-химиялық көрсеткіштері жыл мезгіліне, сақталу температурасына және басқа факторларға байланысты. Ақзат - жұмыртқаның негізгі құрамы, оның үлесіне шамамен 60% салмақ тиесілі. Ол микроскопиялық клеткалардың көп мөлшерінен, овомуциннің бір бірінен жеке жіңішке пленкалық аралықтардан тұрады. Жұмыртқалық ақзатта 3 қабатты ажыратады: сыртқы сұйық, жұмыртқаның 12-13% массасын құрайды, ішкі қабықасты қабықшаға жабысады; ішкі тығыз - 30% жұмыртқаның массасы және ақзаттың жарты массасын, мейлінше қою тығыздықпен; ішкі сұйық - 11-13% жұмыртқаның массасын құрайды.

ӘРТҮРЛІ ҚҰС ТҮРЛЕРІНІҢ  
КОМПОНЕНТТЕРІНІҢ ҚАТЫНАСТЫҚ  
БӨЛШЕГІ, %

Жұмыртқа бөлігі	Тауықтар	Күркетауық	Үйрек	Қаздар
Ақзат	55,8	55,9	52,6	52,5
Саруыз	31,9	32,3	35,4	35,1
Қабық	12,3	11,8	12,0	12,4

Ішкі тығыз, немесе халаздар тәрізді, ақзат қабатын сарыуыз жабады және халаздар түзеді(бұршақ), жұмыртқаның қарама-қарсы соңына бағытталған.

Олардың көмегімен сарыуыз орталықта тұрады. Тығыз ақзаттың құрамы

-

жұмыртқаның сапасын көрсететін негізгі бір көрсеткіш. Құйылған балауса

жұмыртқада тығыз ақзат жұмыртқаның түр көрінісін сақтайды.

Ұзартылған

немесе қанағаттанарлықтай сақталмаған жұмыртқада тығыз ақзат оларда сұйылады және түр көрінісін жояды. Енді түскен тығыз ақзаттың консистенциясы азық рационының құрылымына, қоршаған орта температурасына, жұмыртқалағыштық кезеңіне және т.б. байланысты.

Осылай,

шикі протеин азықта көп болса, әсіресе жаз уақыттарында, солай ақзат тығыздығы жоғары; азықтық кезеңнің соңына қарай ақзат тығыздығы төмендейді.



Құрамында кональбумин, овоглобулин, бактерицидтік қасиеті бар лизоцим және вителлин, ливетин болады. Ал толық емес ақзатқа овомуцин мен овомукоид кіреді. Сарыуыздың құрамындағы белоктан оовителлин, фосфитин жатады. Ақзаттың негізгі протеині овальбумин ақзаттың барлық протеинінің 70% құрайды. Ол кристалдануға қабілетті және глутаминдік қышқылдың, лейциннің, аланин және аспаргиндік қышқылының негізін құрайды. Овальбуминнің құрамына фосфор мен күкірт кіреді. Ақзатта орташа 0,52% жұмыртқаның жалпы фосфорынан, соның ішінде 121мг қышқылерітінділнрі. Ақзатта бояғыш заттар анықталған – овофлавин (шамамен 3 мкг), суерітінді пигменттерінің(флавин) типіне жататын және құрамына В витамині кіреді- рибофлавин.

**Тауық жұмыртқасының 100г энергетикалық құндылығының азықтығы жоғары етте 1,2 есе(сиыр 1 категория - 135ккал), балықта - 1,1 есе(құныс балық - 147 ккал), сүтте - 2,7 есе(пастерленген 3,2%-дық майлылықта - 58ккал), қаймақта - 1,4 есе(диеталық 10%-дық майлылықта - 115ккал), бірақ 1,3 есе наннан(украиналық жалпақ қалың нан - 205ккал), шұжық өнімдерінен - 1,6 есе(пісірілген докторлық - 257 ккал), ірімшіктерден - 2,2есе(қатты голландық кесек - 352 ккал).**

**ТАҒАМДЫҚ ТАУЫҚ ЖҰМЫРТҚАЛАРЫ МЕМСТ 27583-88  
ВЕТЕРИНАРЛЫҚ  
ЗАҢДЫЛЫҚТЫҢ ТАЛАПТАРЫНА САЙ БОЛУЫ КЕРЕК.**



**Сауда орныдарына негізінен тауық жұмыртқасы түседі. Үйрек, қаз жұмыртқалары өндірістік өңдеу үшін пайдаланылады. Ал күрке тауық жұмыртқасы негізінен балапан алуға жіберіледі. Денсаулық сақтау министрлігі бекіткен «Тағам үшін пайдаланатын қаз, үйрек жұмыртқаларына және жұқпалы аурудан таза емес шаруашылықтардын алынған тауық жұмыртқасына қойылатын санитариялық – гигиеналық ережесіне» сәйкес үйрек, қаз жұмыртқалары тек қана нан, кондитер өндірістеріне және қоғамдық тамақтану орындарында пайдаланылады.**

# ТАУЫҚ ЖҰМЫРТҚАСЫ САҚТАУ МЕРЗІМІ ЖӘНЕ САПАСЫ БОЙЫНША

диеталық

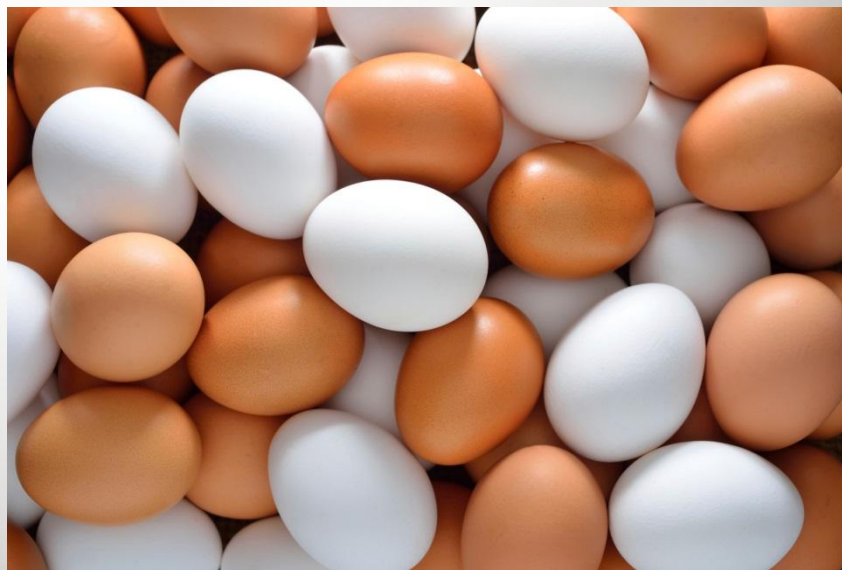
асханалық



**Диеталық жұмыртқаға алынған күнін есептегенде, сортталған (таңбаланған) күнінен бастап сақтау мерзімі 7 күннен аспаған жұмыртқалар жатқызылады. Асханалық жұмыртқаларға сақтау мерзімі 25 күннен аспаған, алынған күнін есептегенде, және тоңазытқышта 120 күнге дейін сақталған жұмыртқалар жатады.**

Массасына сәйкес таңдаулы, бірінші және екінші болып үш категорияға бөлінеді.

Таңдаулы жұмыртқалар: 1 жұмыртқаның салмағы 65 г кем емес, 10 жұмыртқаның салмағы - 660г кем емес, ал 360 жұмыртқаның салмағы 23,8 кг кем емес; I категориялы - 55 г, 560 г және 20,2 кг; II категориялы - 45 г, 460г және 16,6 кг сәйкес



Таңдаулы жұмыртқалар: 1 жұмыртқаның салмағы 65 г кем емес, 10 жұмыртқаның салмағы - 660г кем емес, ал 360 жұмыртқаның салмағы 23,8 кг кем емес; I категориялы - 55 г, 560 г және 20,2 кг; II категориялы - 45 г, 460г және 16,6 кг сәйкес(6 кесте).

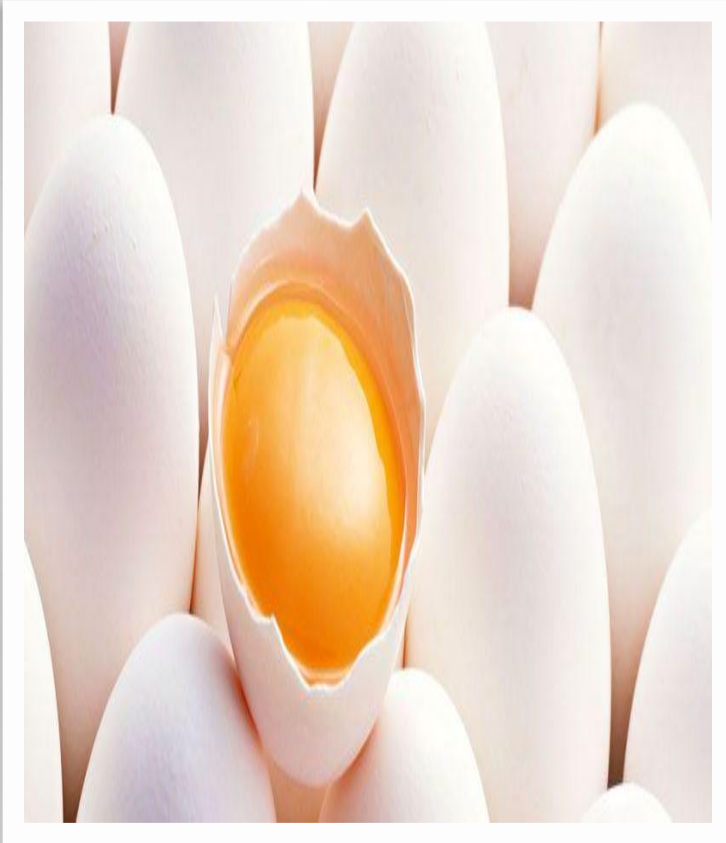
Жұмыртқа сапасы ауа камерасының, ақзаттың және саруыздың күйіне қарай келесідей сипаталады:

- диетикалық жұмыртқа қабығында бірлі жарым ноқат, немесе жолақ, асханалық жұмыртқаларды дақ, ноқат, жолақ (жұмыртқаны жинаған кезде, транспортерге тиегеннің әсерінен болатын), оның 1 /8 беті бөлігінен аспауы керек.



асханалық жұмыртқаларды кейбір құбылмалы ауа камераларымен жібереді, оның биіктігі 7 мм ұзын емес, мұздатқышта сақталатын жұмыртқалар үшін - 9мм кем емес; сарыуыз берік, азбайқалатын, әлсіз қозғалалуы мүмкін. ақзат тығыз, ашық, мөлдір болуы керек, жеткіліксіз тығыздары жіберіледі. Тағамдық тауық жұмыртқалары жағымсыз иіссіз болуы қажет.





**Жұмыртқаға арналған таралар (ағаш немесе картон жәшіктер) мықты, таза, еш көгерусіз және бөгде иіссіз, сонымен қатарбуып-түю жоңқасының ылғалдылығы 15%-тен артық болмауы керек.**

НАЗАРЛАРЫҢЫЗГА РАХМЕТ!

