

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

Продажа яиц и яичных товаров в магазинах розничной торговой сети.

Общие сведения о группе яиц и яичных товаров

В яйцах сконцентрированы жизненно важные, хорошо сбалансированные вещества. В диетическом питании используют яйца кур, изредка - перепелок, цесарок, индеек. В пищеблоках и диетических столовых запрещен прием сырых утиных и гусиных яиц, как возможных источников инфекции (сальмонеллез).

Химический состав яиц зависит от вида птицы, возраста, времени снесения яиц, условий и срока хранения.

Желток содержит жира около 31,8%, белка - 16%, углеводов - 0,2%, минеральных веществ - 1,1%, воды - 50%.

В яичном белке содержится 0,25-0,30% жира, 12-13% белка, 0,7% углеводов, 0,6% минеральных веществ, 80-85% воды.

В целом яйце содержится (в %): белков - 12,8; жиров - 11,81, углеводов - 1; минеральных веществ - 0,8; воды - 73,6. Белки и жиры яиц хорошо усваиваются организмом. Яйца по калорийности превосходят молоко. Калорийность 100 г съедобной части яиц составляет 627 кДж.

Наиболее ценная часть яйца - желток. В желтке содержится много жира, витамины А, D, В₁, В₂, В₃ и РР, жироподобные вещества (лецитин, холестерин), ферменты, красящие вещества. Лецитин желтка необходим для питания нервной системы человека, участвует в обмене веществ.

Куриные яйца подразделяют на:

- диетические
- столовые.

Диетическими (Д) - называют яйца, поступившие в реализацию не позднее 7 суток после снесения; на каждое яйцо ставят дату снесения.

Столовые яйца подразделяют на:

- Свежие - хранившиеся не более 30 суток после снесения,
- Холодильниковые - яйца, хранившиеся в холодильнике больше месяца,
- Известкованные - яйца, хранившиеся в растворе извести.

По массе и качеству столовые яйца разделяют на две категории:

- Масса яиц I категории - не менее 48г,
- Масса яиц II - не менее 43 г.

Мороженые яичные продукты:

меланж - замороженная смесь белков и желтков в естественной для яиц пропорции, замороженная белочная или желточная масса яиц.

Эти продукты упаковывают в жестяные банки от 2,8 до 10 кг нетто.

К яичным порошкам:

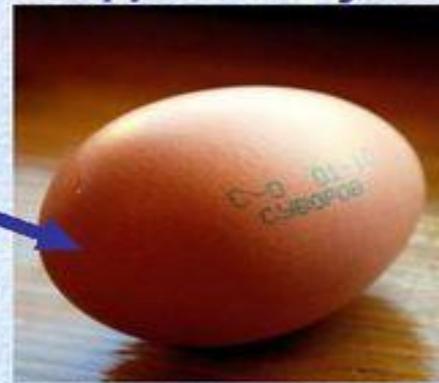
относят высушенную смесь белка и желтка яиц в естественной пропорции (яичный порошок), сухой белок или желток и сухой омлет - смесь яиц с молоком в соотношении 1:1. Мороженые яичные продукты используются в основном для приготовления мучных и кондитерских изделий, яичные порошки - для блюд, подвергающихся тщательной тепловой обработке.



Виды яиц



Диетические –
не позднее 7 суток



Столовые –
с 8 по 25 день

Требования к качеству яиц

- Белок плотный, светлый, прозрачный
- Желток прочный, находится в центре
- Воздушная камера неподвижная у диетических – 4 мм, у столовых – 7 мм
- Скорлупа – чистая, не поврежденная
- Содержимое – без посторонних запахов

Хранение яиц



Есть правильный способ хранения яиц в холодильнике. Убедитесь, что яйца направлены вниз своим острым концом, т.к. они дышат через тупой конец.



Спасибо за внимание