

«Яйца, яичные продукты»

План урока: 1.Строение яйца

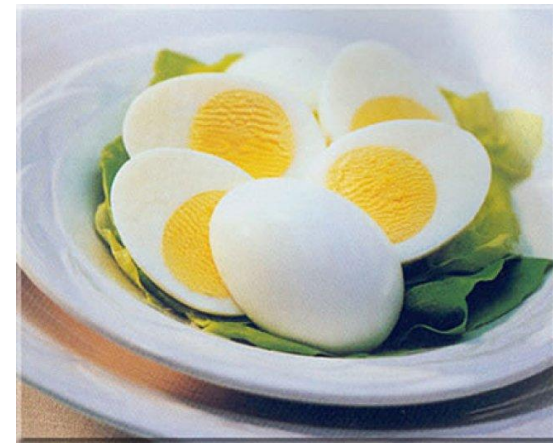
2.Пищевая ценность яиц

3.Виды и ассортимент

4.Требования к качеству

5.Упаковка, маркировка

6.Хранение яиц.





Строение яйца



- **Яйца** — ценный пищевой продукт.
- В зависимости от вида птицы различают яйца *куриные, утиные, гусиные, индюшинные, перепелиные и др.*
- Основным видом товарной продукции являются куриные яйца. Утиные, гусиные яйца реализации не подлежат, так как на скорлупе этих яиц могут быть вредные для человека микроорганизмы (монеллы).

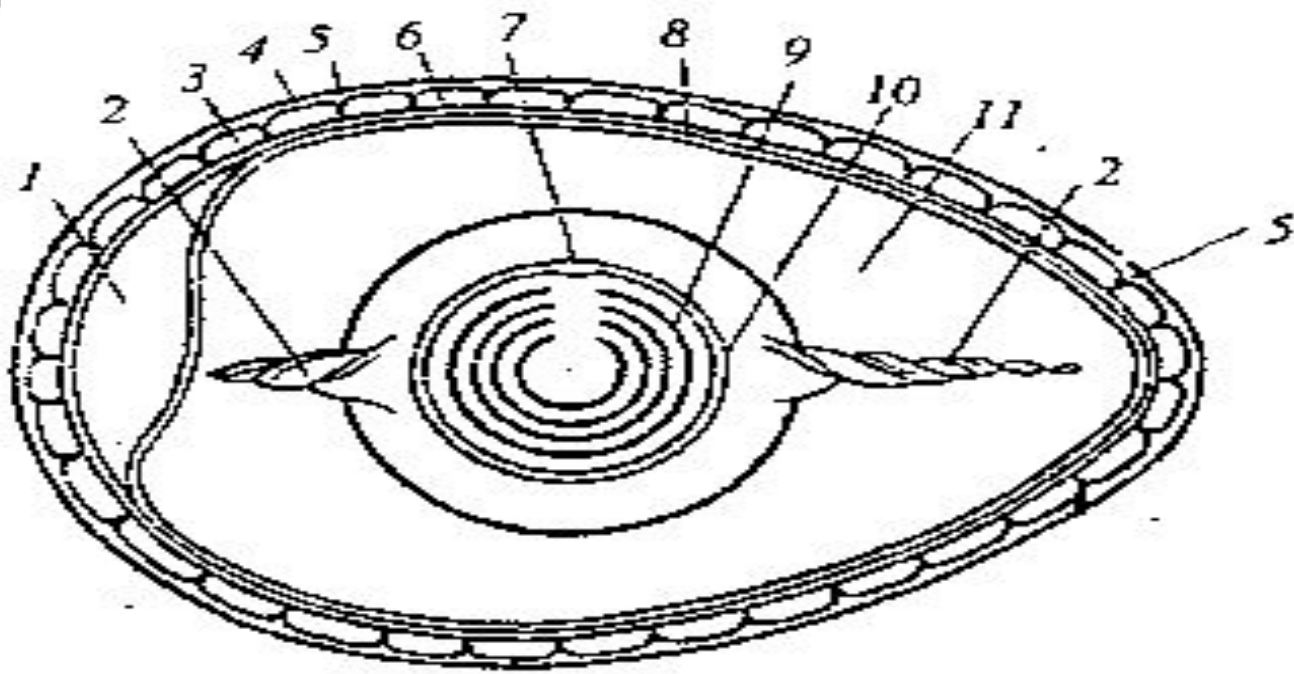


Строение

яйца

- Яйцо состоит из **скорлупы** (около 12% массы яйца), **белка** (56%) и **желтка** (32%)





- **Строение куриного яйца:** 1 — воздушная камера; 2 — градинки; 3 — скорлупа; 4 — надскорлупная пленка; 5 — поры; 6 — подскорлупная оболочка; 7 — зародышевый диск; 8 — оболочка белка; 9 — желток с темными и светлыми слоями; 10 — оболочка желтка; 11 — плотный слой белка

Пищевая ценность

- 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.
- Употребление яиц не должно быть чрезмерным

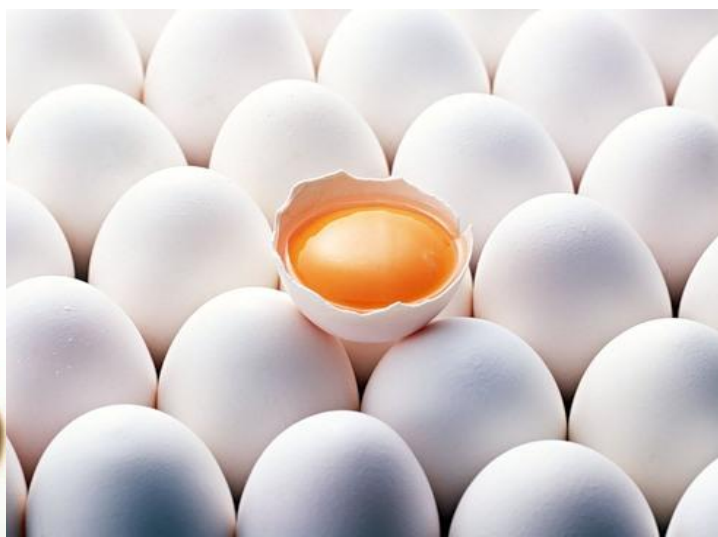
Виды и ассортимент яиц:

1. В зависимости **от вида птицы** различают яйца **куриные, утиные, гусиные, индюшиные, перепелиные и страусиные.**

2. **По свежести:** - холодильников.

- известковые

-свежие.



страус
FOT
<http://www.straus.yug.net.ua>

- **куриные свежие яйца:**

- **Диетические яйца:**
должны иметь массу не менее 45 г и срок хранения не более 7 дней, не считая дня снесения.

Отборные – не менее 65г.

- I. **Категория**- не менее 54 г
- II. **Кат**- не менее 44г

**На каждом яйце штамп ДО,
Д1, Д2**

Яйца, массой менее 43 г используют в переработке

число, месяц снесение

• **Столовые**

Массой не менее 43г

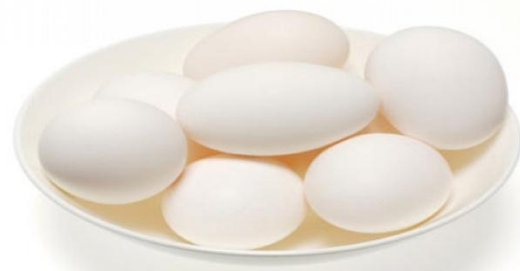
Не зависимо от срока и более 44г после 7 суток со дня снесения

Отборные – не менее 65г.

- I. **Категория**- не менее 48г

- II. **Кат** не менее 43г

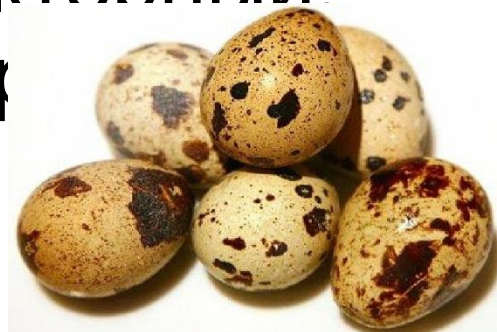
Штамп СО С1 С2



Требование к качеству



1. **Внешний вид**- целые, чистые, с четким штампом; С2-дополнительные загрязнения, на просвет- прозрачное, без пятен и затемнений, желток малозаметен.
2. **Желток**- яркий, прочный, с малозаметным зародышем.
3. **Вкус, запах** – приятный, характерный, не допускается тухлый, постор



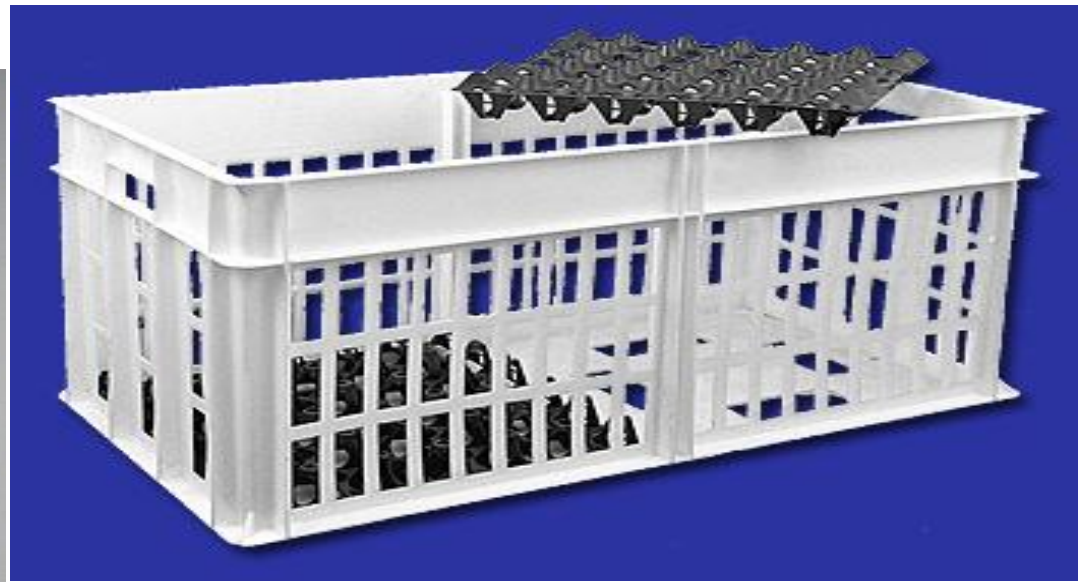
ДЕФЕКТЫ:

Дефекты: (**не допускаются**)- бой, запашистость, кровяное кольцо, тёк, затхлость, малое и большое кольцо и др.



Упаковка: - отдельно по видам и категориям;

- В коробках с яйчистыми прокладками по 360 шт.



- В коробках с ячейками 10-12 шт.

Хранение:

- Влажность 85%.
- Товарное соседство.
- Без охлаждения- 3-6 суток,
- в холодильнике- $t 0-+2^{\circ}\text{C}$ – не более 14





Домашние задания



1. Учебник: А.М. Новикова –
Товароведение продовольственных
товаров – М.;ПрофОбрИздат 2002 стр
255-260
2. Придумать и оформить кроссворд на
тему «Яйца и яичные продукты»
3. Самостоятельно оценить качество яиц
по органолептическим показателям на
практике и сдать оформленнь
результаты экспертизы.



