# КУРИЦА ИЛИ ЯЙЦО?

# 5 класс



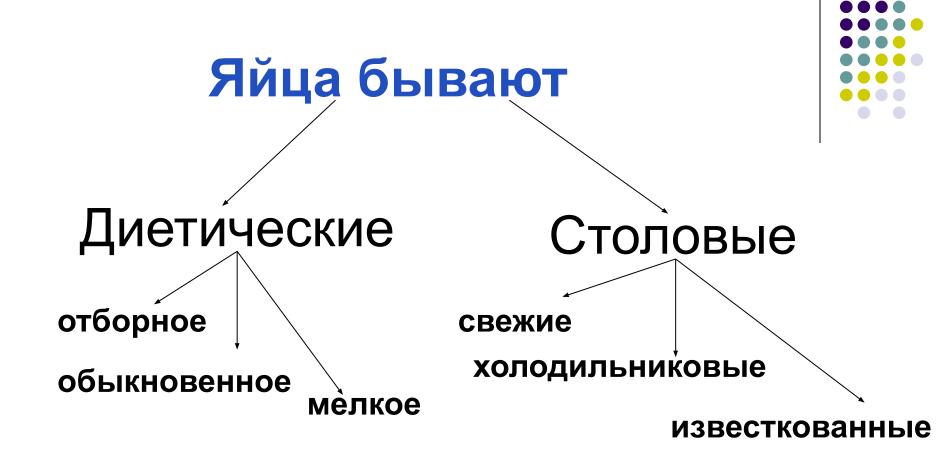
Учитель технологии: Благосмыслова Евгения Алексеевна





**ЯЙЦА** – пищевой продукт, богатый белками, витаминами и минеральными веществами.





## Маркировка яиц

По действующим российским стандартам маркировка должна бы на каждом яйце, произведенном на птицефабрике.



Первый знак в маркировке означает допустимый срок хранения:

Буква **«Д»** обозначает диетическое яйцо, такие яйца реализуются в течение 7 дней.

Буква **«С»** обозначает столовое яйцо, которое реализуется в течение 25 дней.

Второй знак в маркировке означает категорию яйца в зависимости от его веса:

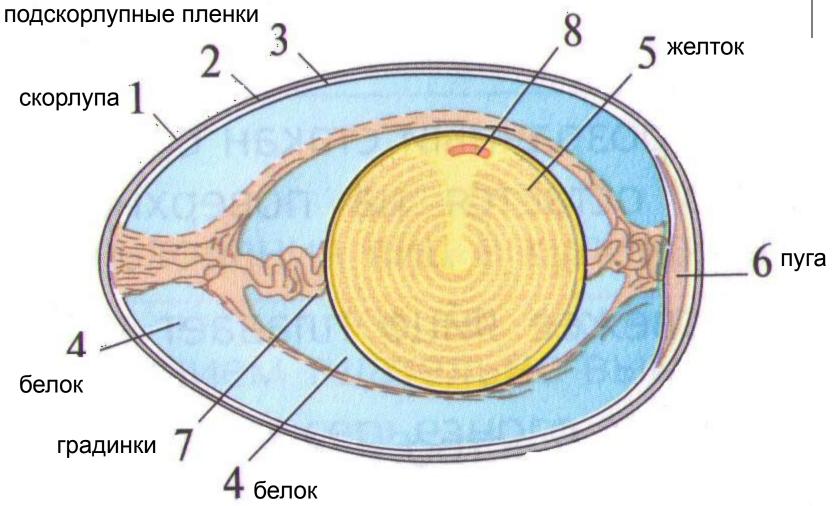
- Третья категория (3) от 35 до 44,9 г.
- Вторая категория (2) от 45 до 54,9 г.
- Первая категория (1) от 55 до 64,9 г.
- Отборное яйцо (O) от 65 до 74,9 г.
- Высшая категория (B) 75 г и более.

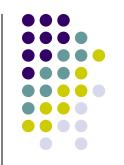
Таким образом, маркировка **«СВ»** указывается на столовых яйцах высшей категории, а **«Д1»** — на диетических яйцах первой категории.

# Строение яйца



зародышевый диск





## Состав яйца

Вода 73%

Белок 13%

Жир 12%

Углеводы 1 %

Минеральные соли 1%

### Пищевая ценность на 100 г продукта



Энергетическая ценность 157 ккал 656 кДж

Белки 13 г

**Жиры** 10 г

Углеводы 1 г

Вес яйца колеблется от 43 до 65 г.

Перед тем как приготовить яйцо, его необходимо промыть, чтобы очистить яйцо от грязи и вредных организмов. Промывается яйцо теплой водой температуры порядка 45 градусов по Цельсию. При промывке яйца теплой водой внутри него создается давление, которое препятствует проникновению внутрь бактерий и частичек грязи. При использовании холодной воды эффект от промывания водой может быть обратным.

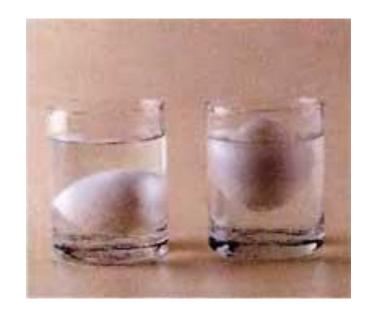


# Определение доброкачественности яиц



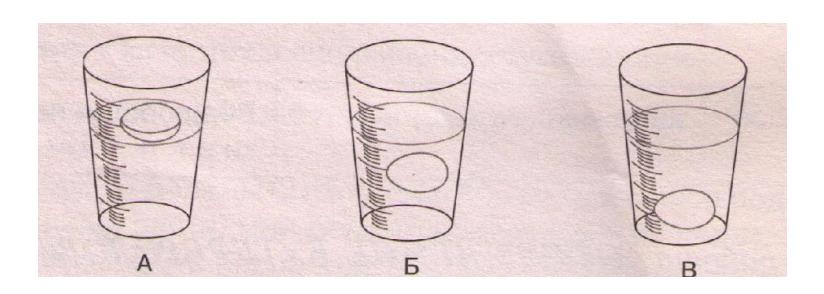
#### 1 способ







### 2 способ

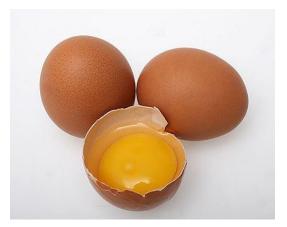




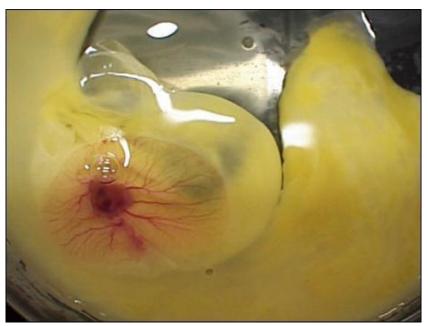
### 3 способ













### Время варки яиц в кипящей воде



Способ приготовления	Время приготовления	Определение готовности
всмятку	2 мин.	Белок свернулся наполовину
«в мешочек»	4-5 мин.	Свернулся белок, желток не свернулся
вкрутую	7-10 мин	Желток и белок свернулись







































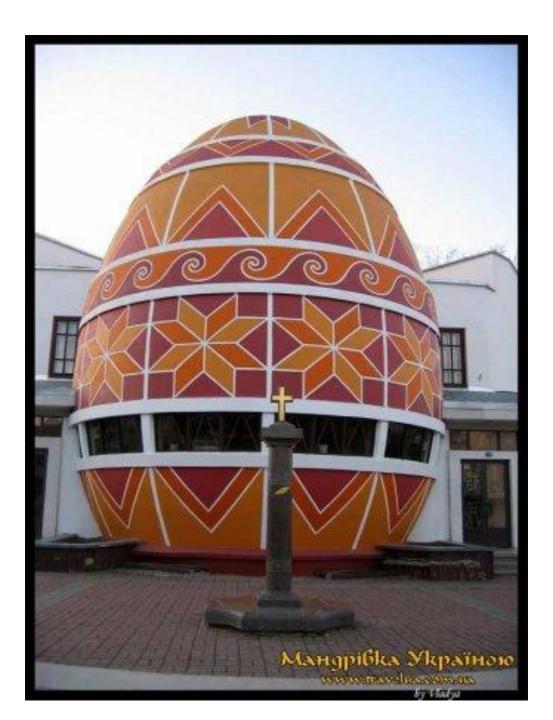


























Конец!