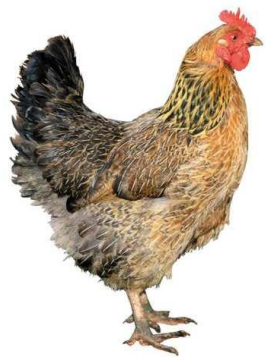


Способы определения свежести яиц





Куриные



Утиные



Гусиные

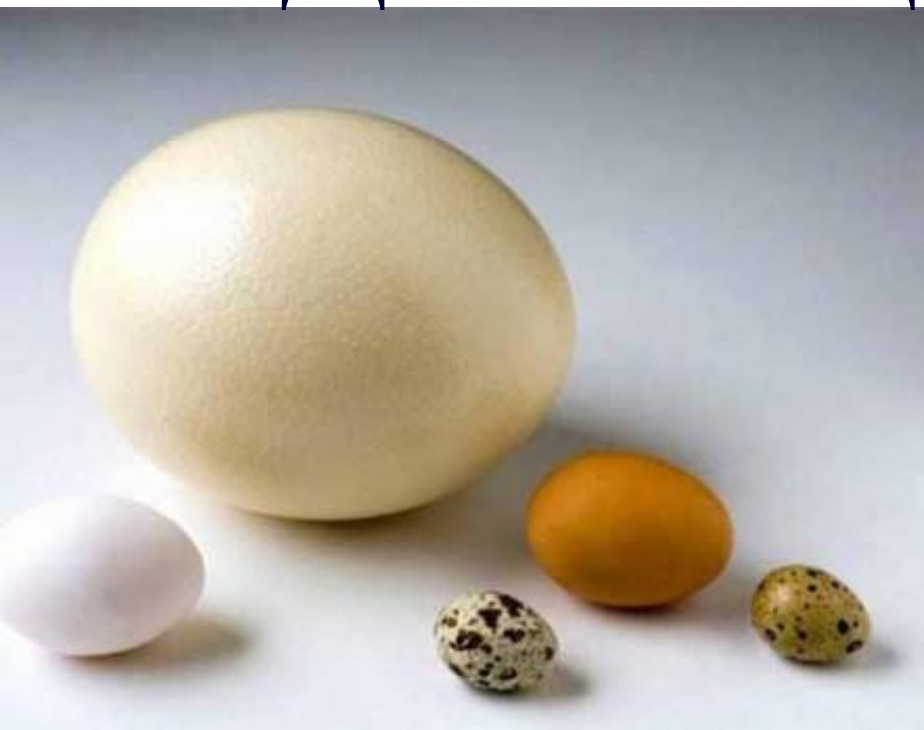


Индюшачьи



Перепелиные

Виды яиц



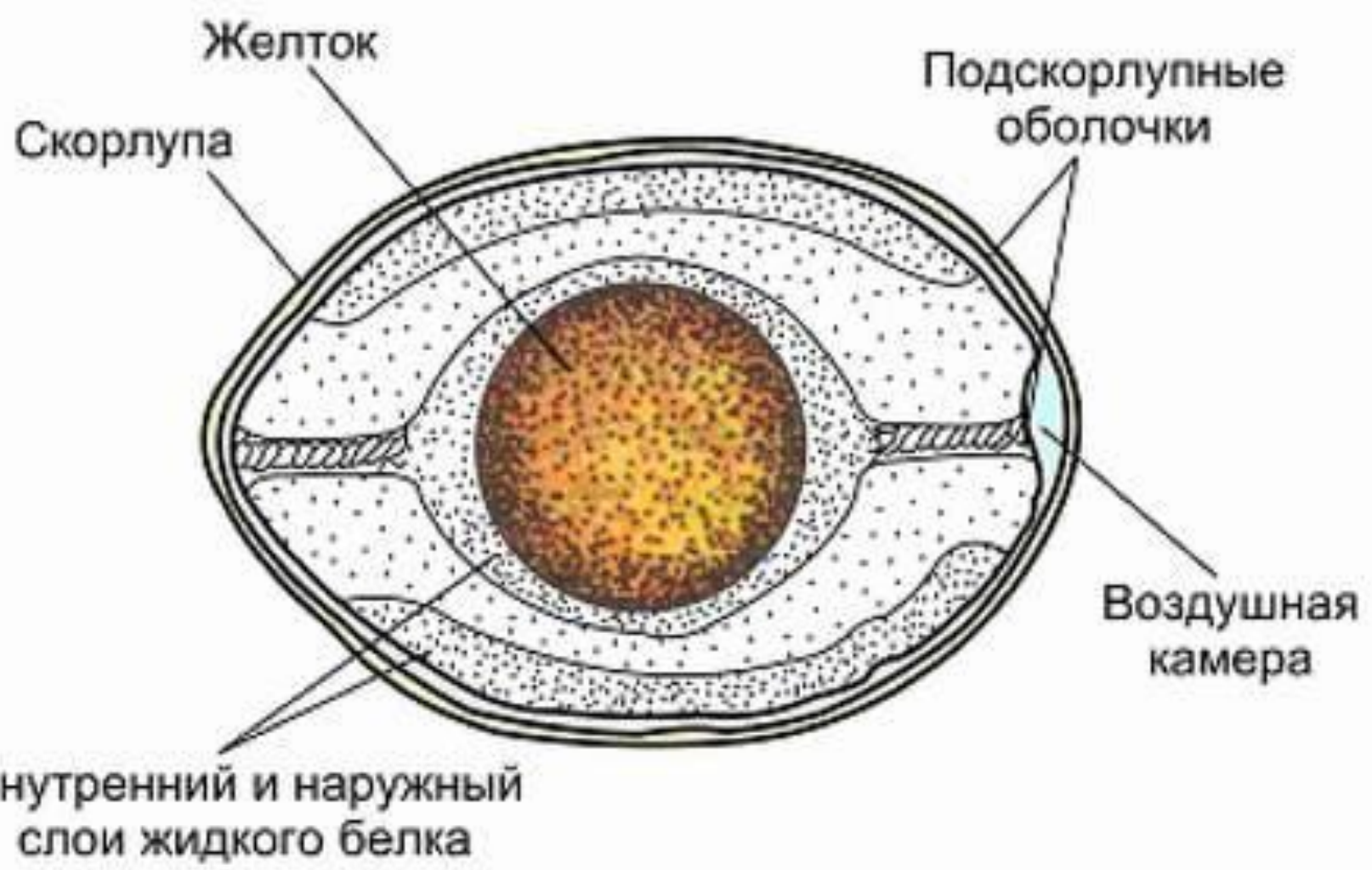
Страусиные



Питательная ценность яиц

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.





Желток

Скорлупа

Подскорлупные
оболочки

Воздушная
камера

Внутренний и наружный
слой жидкого белка



**Диетические –
не позднее 5 суток**



**Столовые –
до 30 суток**



Овоскопы



Самодельный овоскоп



Линия проверки качества яиц

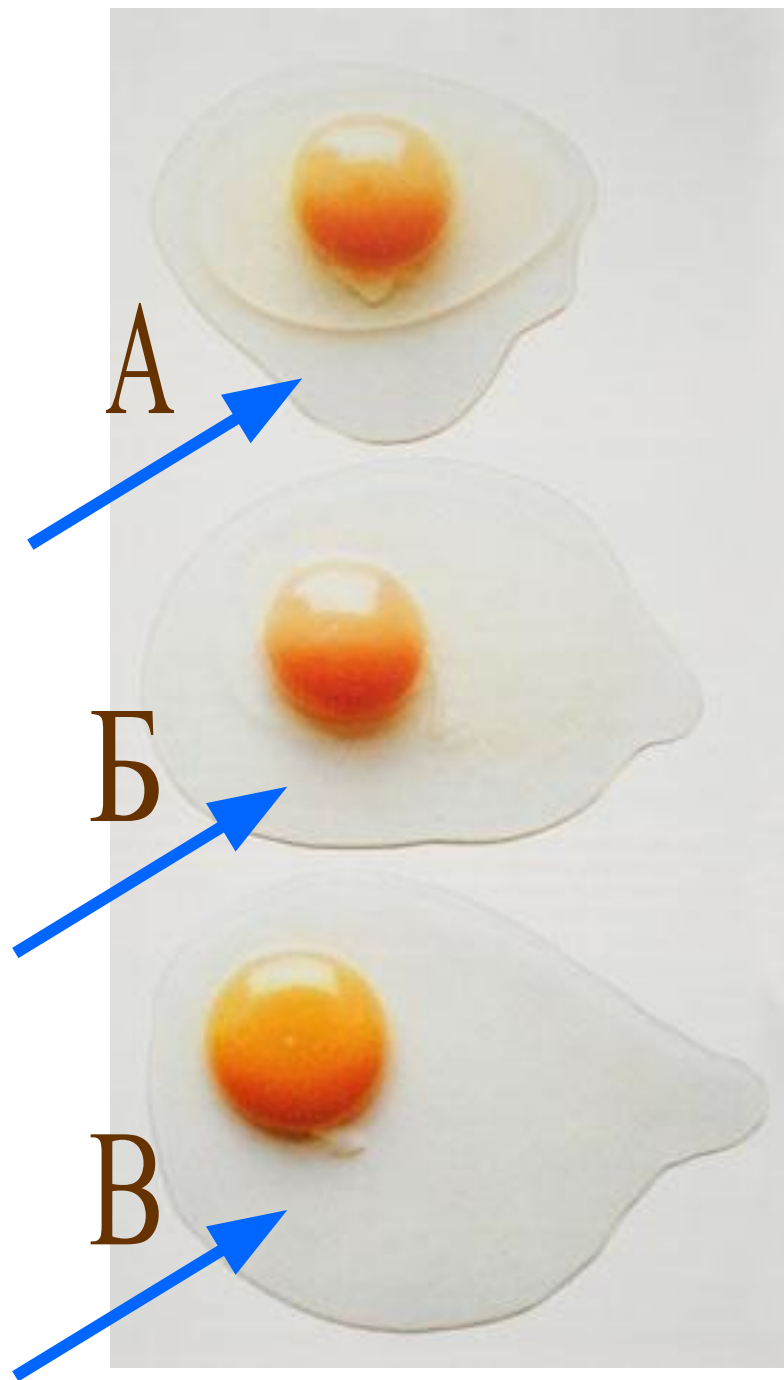
Свежесть яиц

можно определить по консистенции белка и желтка.

Свежеснесённое яйцо - желток довольно плотный и имеет выпуклую, шаровидную форму. Он окружен более плотным слоем белка, вокруг которого находится более жидкий слой.

Яйцо недельной давности - имеет ещё плотный, шаровидный желток, однако белок стал уже более жидким и растекается дальше.

Яйцо возраста 2-3 недели - желток имеет плоскую форму, а белок - водянистую консистенцию. Несмотря на то, что свежесть яйца не первая, оно ещё вполне годно к употреблению.



Определяем свежесть яйца

Яйцо свежеснесенное – опустится на дно стакана

Яйцо недостаточно свежее – плавает чуть выше дна

Яйцо недоброкачественное – поднимется наверх

