

**ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ**

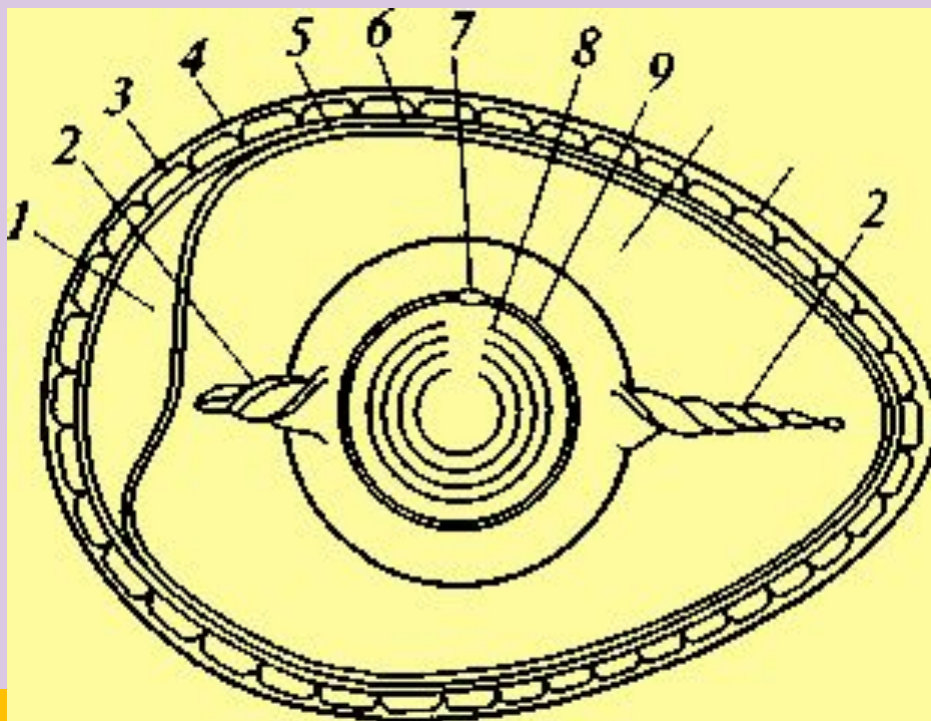
**ВЫПОЛНИЛА КАЗАКОВА Н.Н.**

СНЕСЛА КУРОЧКА ЯИЧКО...



# СТРОЕНИЕ ЯЙЦА

- РИС. 6.1. СХЕМА РАЗРЕЗА КУРИНОГО ЯЙЦА:
- / – ВОЗДУШНАЯ КАМЕРА, 2 – ГРАДИШКИ, 3 – СКОРЛУПА; 4 – НАДСКОРЛУПНАЯ ПЛЕНКА 5 – ПОДСКОРЛУПНАЯ ОБОЛОЧКА; 6 – БЕЛОЧНАЯ ОБОЛОЧКА; 7 – ЗАРОДЫШЕВЫЙ ДИСК
- 8 – ЖЕЛТОК; 9 – ЖЕЛТОЧНАЯ ОБОЛОЧКА
- Ю - БЕЛОК
- П - ПОРЫ



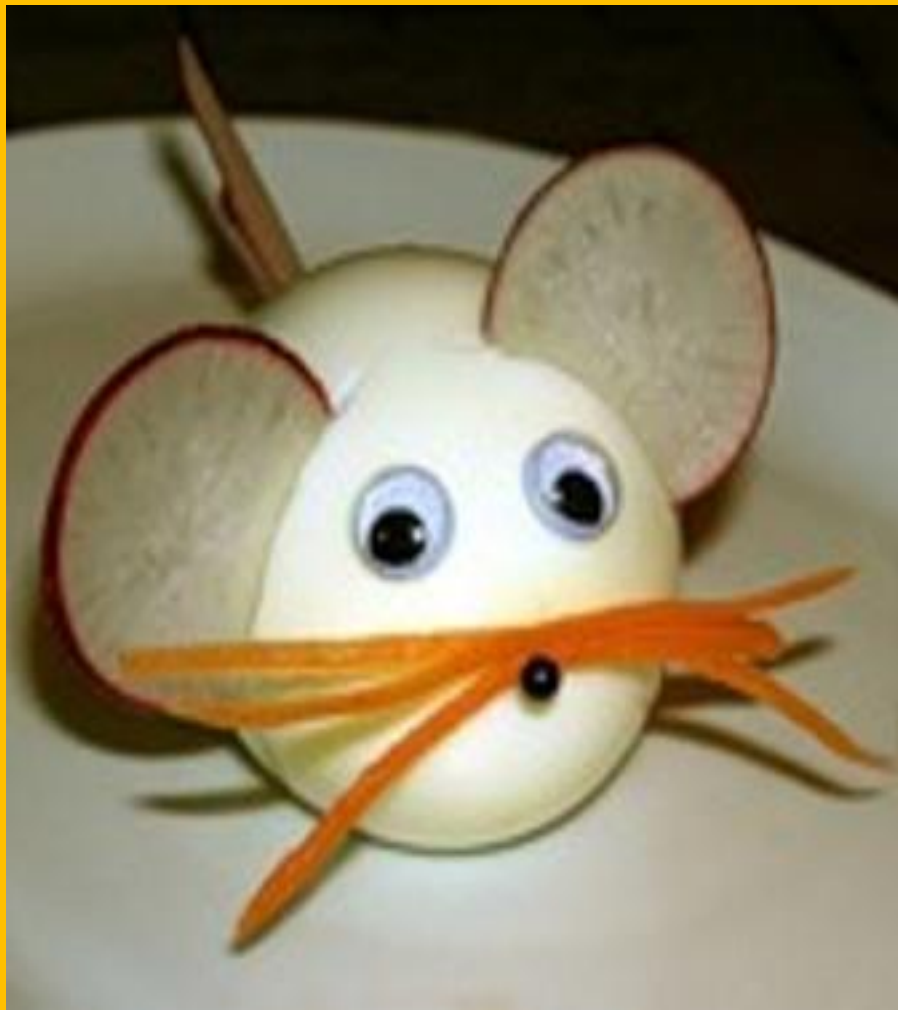


**СКОРЛУПА СОДЕРЖИТ 90 %  
КАЛЬЦИЯ И ПОЛНОСТЬЮ С  
СОВПАДАЕТ С СОСТАВОМ  
КОСТЕЙ  
И ЗУБОВ ЧЕЛОВЕКА.**

**ЯЙЦО СОДЕРЖИТ ВСЕ  
ОСНОВНЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ  
ВЕЩЕСТВА:**



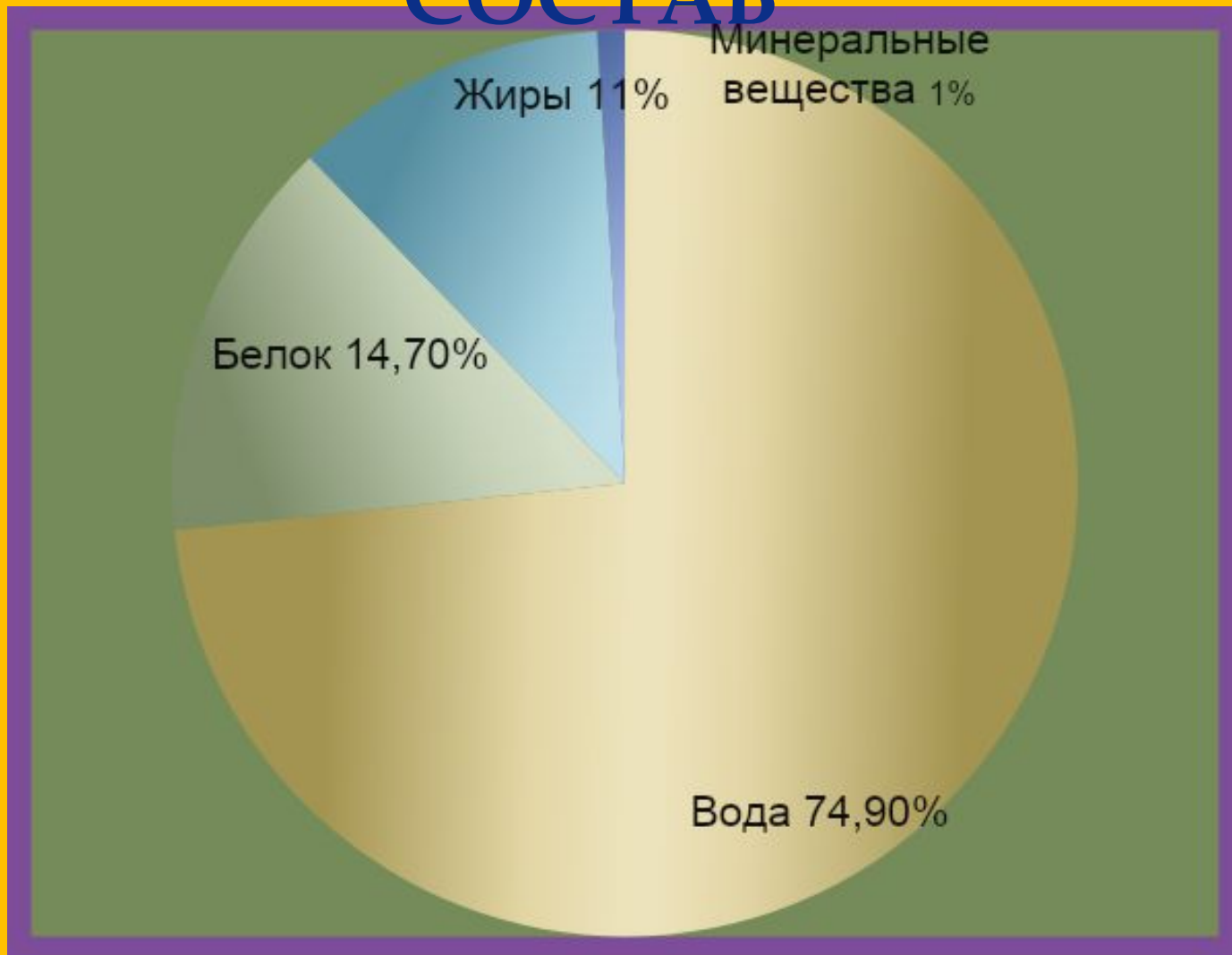
**высококачественный  
протеин, минеральные  
вещества, например,  
железо и кальций,  
витамины А, D и В и  
полиненасыщенные  
жиры. Здоровым людям  
можно есть 7-8 яиц в  
неделю. Коричневые и  
белые яйца одинаково  
полезны.**



## **КУРИНЫЕ ЯЙЦА**

**- самый полноценный строительный материал для нашего организма. Именно по наличию белка и питательных веществ яйцо превосходит свежее мясо и парное МОЛОКО.**

# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЯИЦ

- ▣ **Диетические:**
- ▣ **срок хранения - 7 суток, не считая дня снесения**
- ▣ **Столовые:**
- ▣ **срок хранения - от 8 до 25 суток и яйца, хранившиеся в холодильниках предприятий-производителей не более 90 сут при температуре от 2 до 0°С**



**ДИЕТИЧЕСКИЕ И СТОЛОВЫЕ**

**яйца в зависимости от**

**массы одного яйца**

**подразделяют на 5**

**категорий :**

**высшую – 75 грамм и**

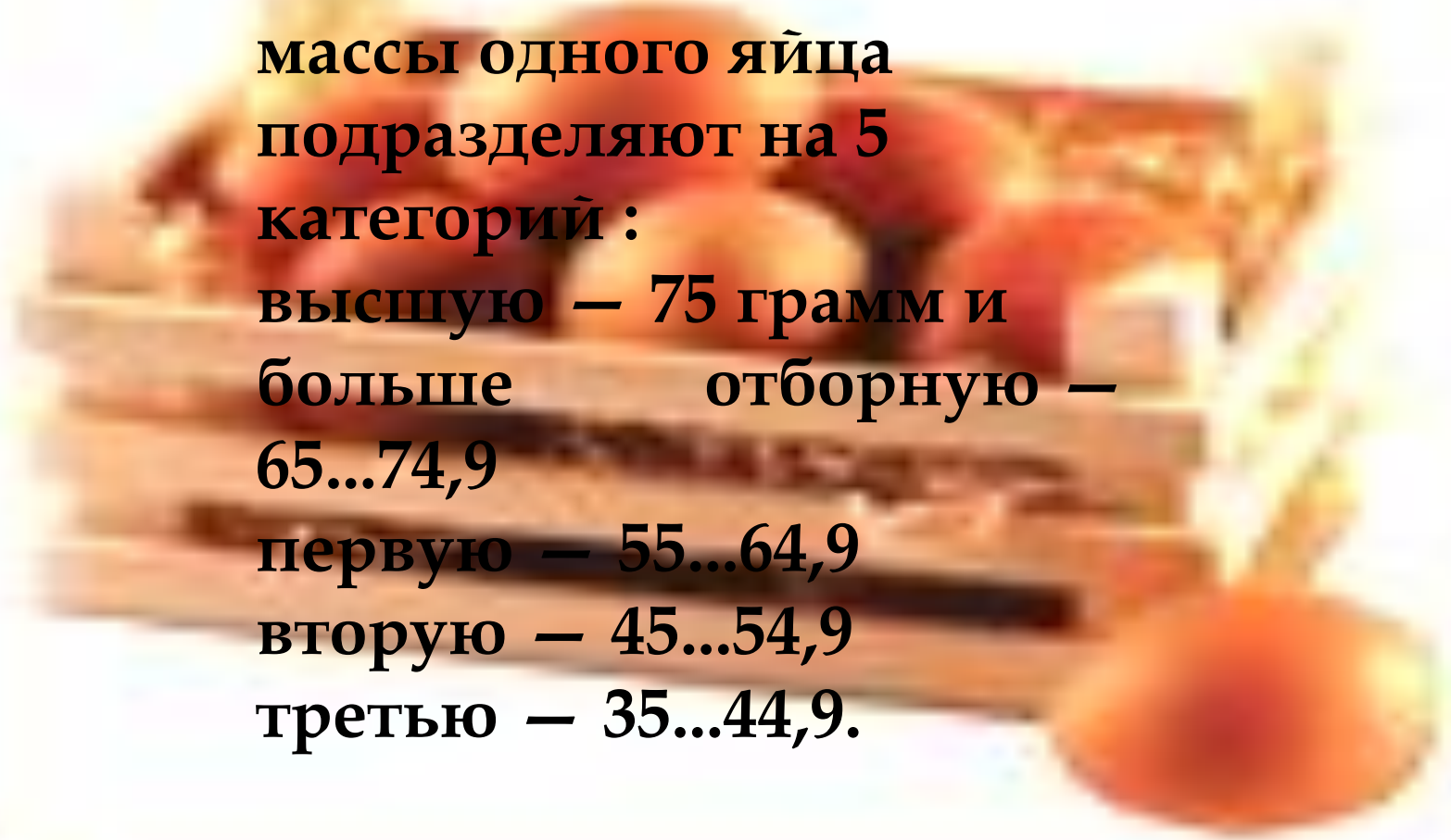
**больше отборную –**

**65...74,9**

**первую – 55...64,9**

**вторую – 45...54,9**

**третью – 35...44,9.**



# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**ЯИЦ.**  
Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть чистой, неповрежденной.  
У диетических яиц: белок плотный, желток находится в центре, пуга не более 4 мм высотой  
У столовых яиц: белок допускается недостаточно плотный, желток слегка смещен, пуга не более 7 мм  
Не допускаются посторонние запахи.

## **ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ СВЕЖЕСТЬ**

**яйца опустите его в чашу с холодной водой. Свежие яйца остаются на дне, яйца 2-3 недельной давности всплывут до середины емкости, а тухлые будут плавать на поверхности.**



## ДЕФЕКТЫ ЯИЦ.

*Пятна на поверхности скорлупы*

*Красюк - рыжеватая окраска содержимого*

*Кровяные пятна и включения*

*Затхлое яйцо*

*Тумак - плесень и гниль внутри яйца*

*Присушка - желток, присохший к скорлупе.*

# **ХРАНЕНИЕ**

## **ЯИЦ**

**Хранят при температуре от 0 до 20 градусов**

**Диетические – не более 7 суток**

**Столовые – от 8 до 25 суток**

**На предприятиях общественного питания яйца хранят в холодильных камерах при температуре 2...4 градуса С в летний период - 3 суток, в остальное время года до 6 суток.**



# МАРКИРОВК

## А

**яиц методом штемпелевания в  
зависимости**

**от вида :**

**Д – диетические**

**С – столовые**

**от категории яиц:**

**высшая – В**

**отборная – О**

**первая – 1**

**вторая – 2**

**третья – 3.**

## СУХИЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯЙЦА



**Белок яичный  
сухой  
пастеризованный  
обессахаренный**



**Порошок яичный сухой  
пастеризованный.**

**Желток яичный сухой  
пастеризованный.**



К О Н Е Ц

