The image shows two cakes on a yellow mat. Each cake is shaped like a duck, with a white body, a black head, and a red beak. The cakes are positioned on a yellow mat that is placed on a light-colored surface. The background is slightly blurred, showing some papers or documents.

ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

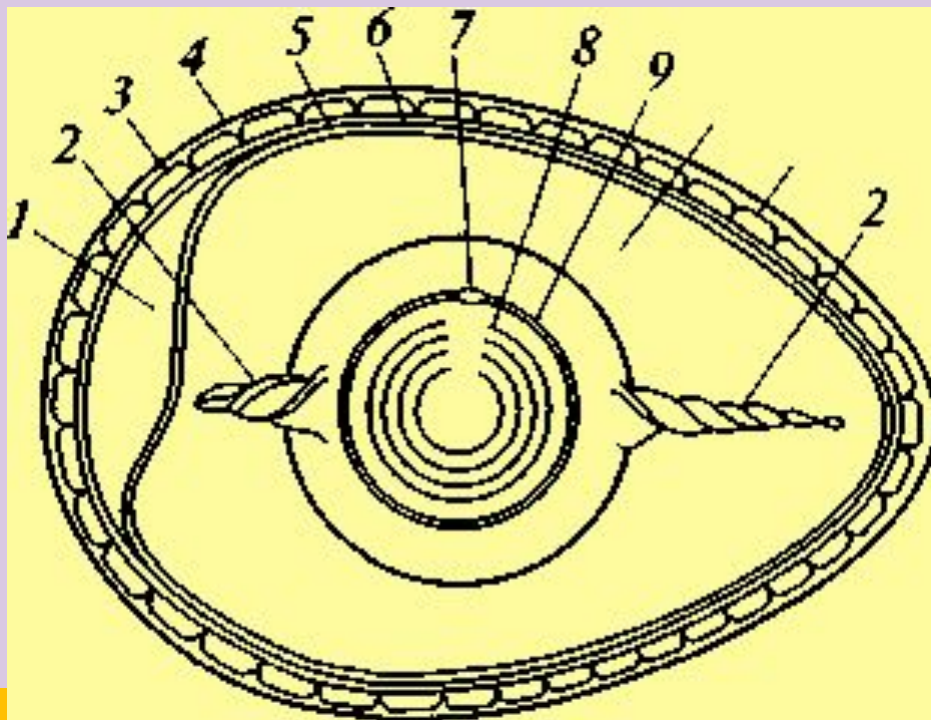
ВЫПОЛНИЛА КАЗАКОВА Н.Н.

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



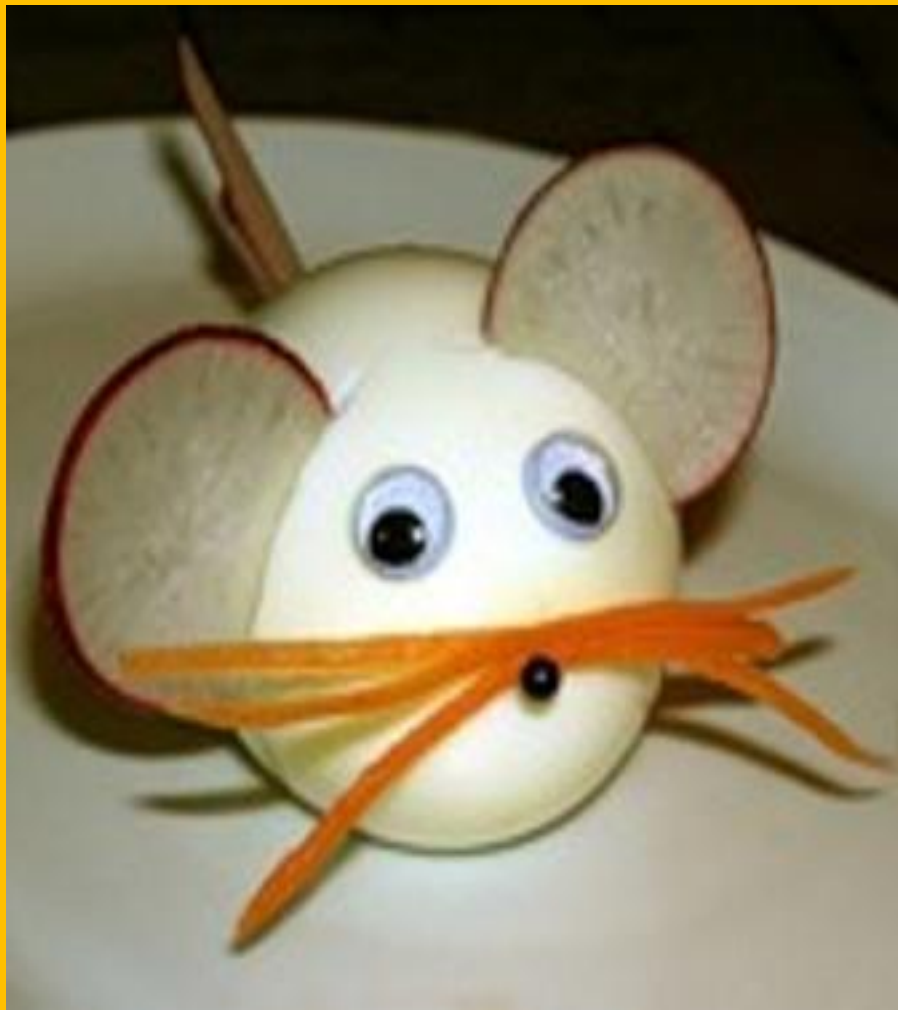


**СКОРЛУПА СОДЕРЖИТ 90 %
КАЛЬЦИЯ И ПОЛНОСТЬЮ С
СОВПАДАЕТ С СОСТАВОМ
КОСТЕЙ
И ЗУБОВ ЧЕЛОВЕКА.**

**ЯЙЦО СОДЕРЖИТ ВСЕ
ОСНОВНЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ
ВЕЩЕСТВА:**



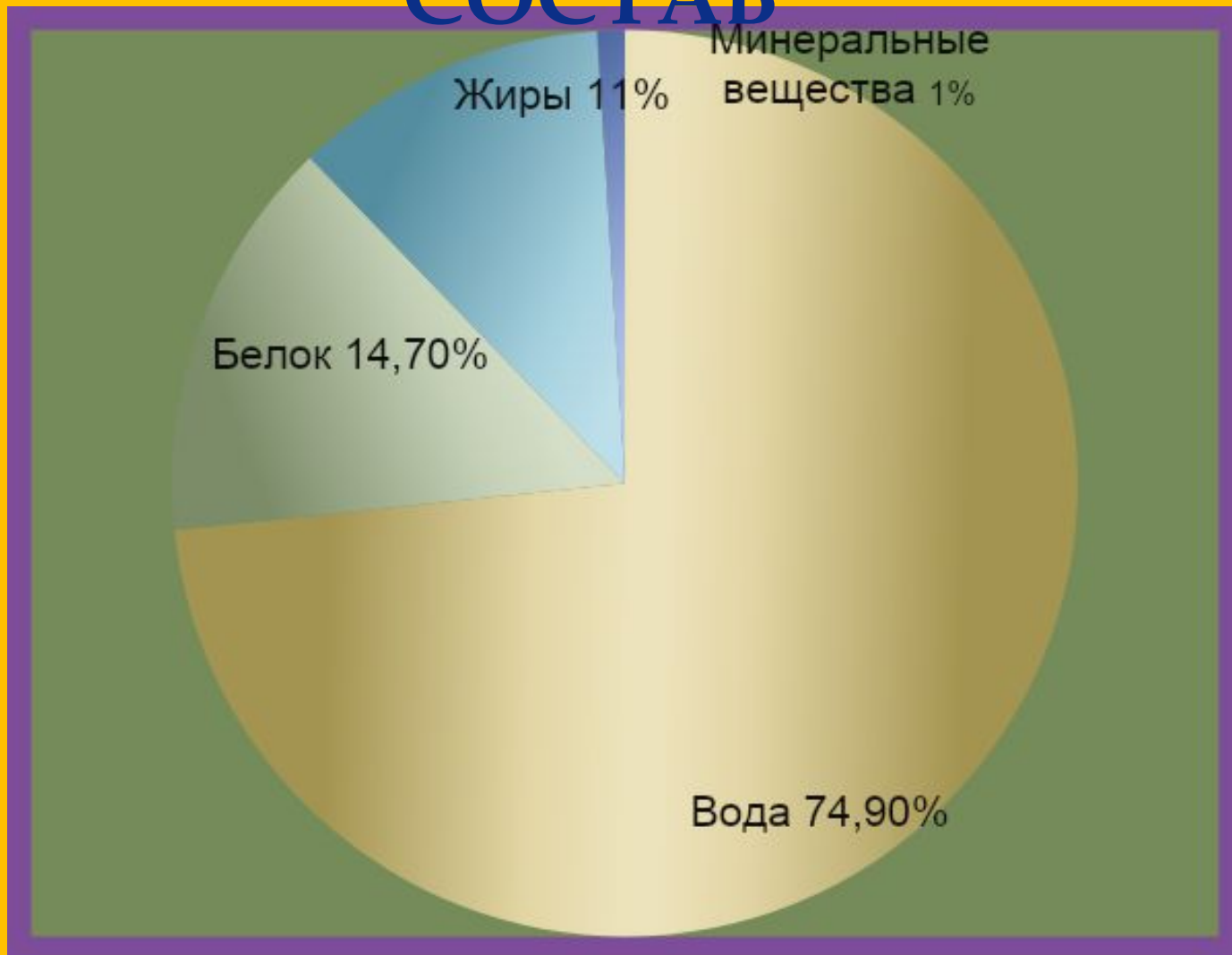
**высококачественный
протеин, минеральные
вещества, например,
железо и кальций,
витамины А, D и В и
полиненасыщенные
жиры. Здоровым людям
можно есть 7-8 яиц в
неделю. Коричневые и
белые яйца одинаково
полезны.**



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

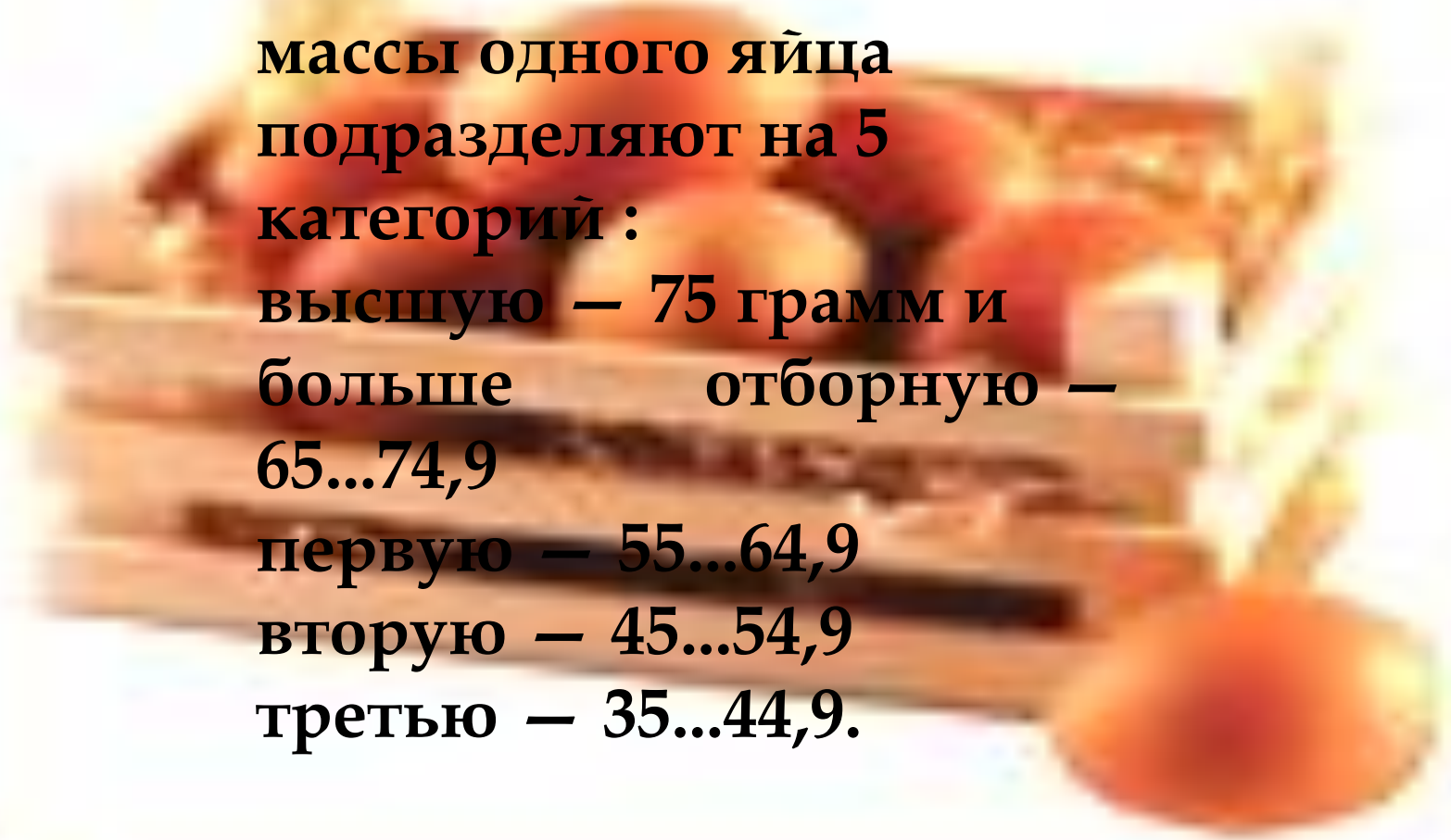
больше отборную –

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

