

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Раздел 1. Товароведная характеристика яичных товаров (яиц куриных)

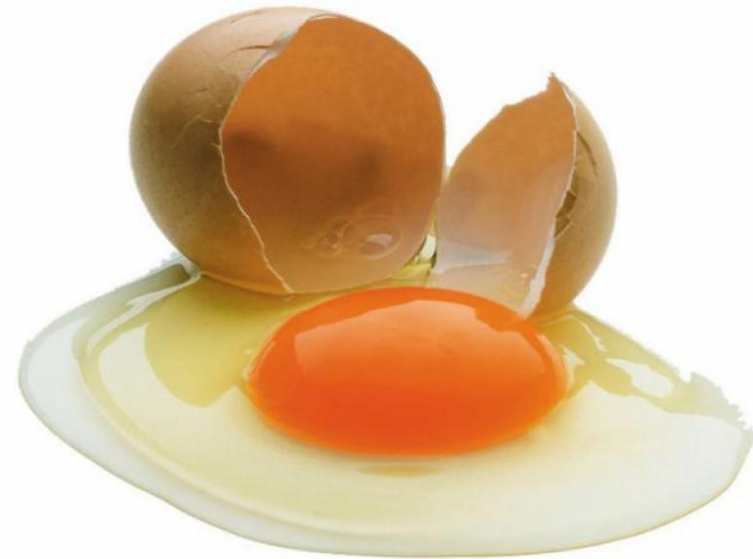
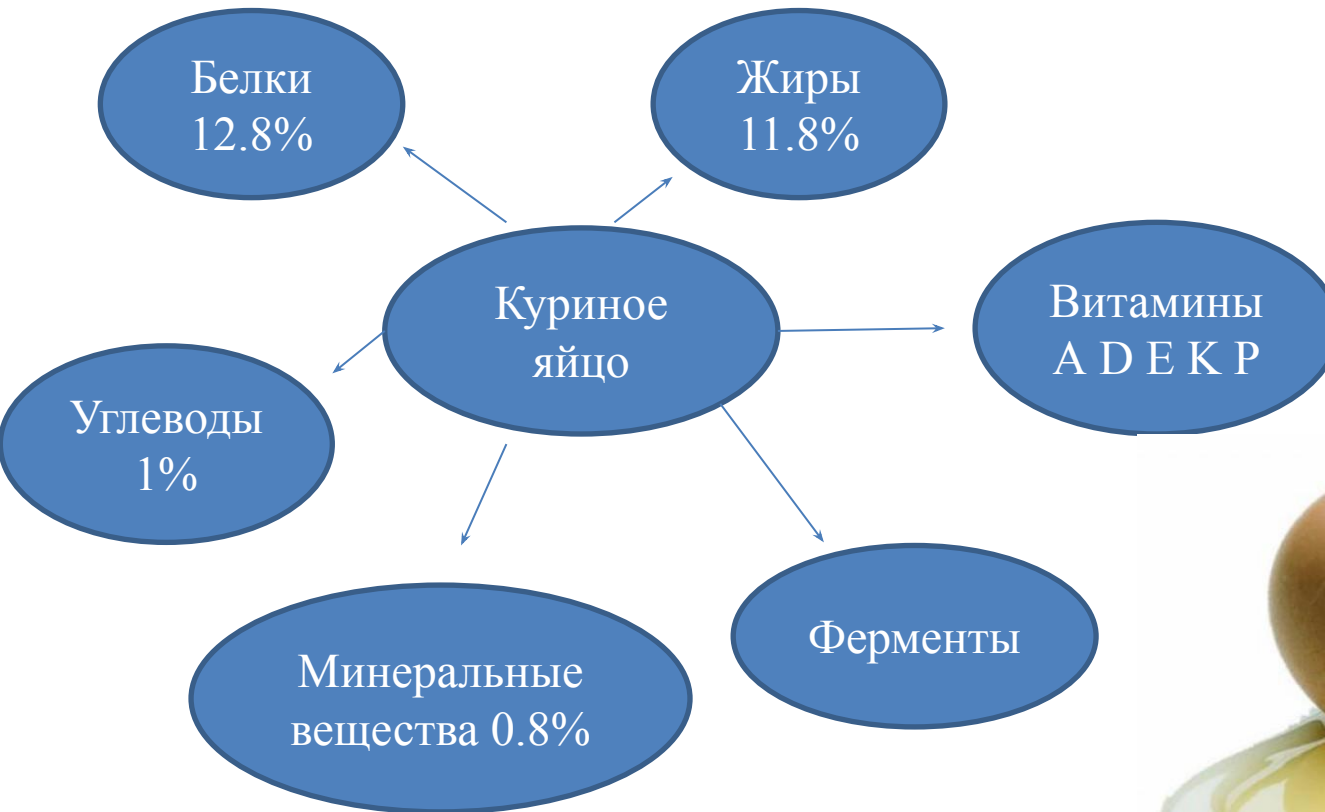
Выполнила преподаватель:
Ольга Григорьевна Воронцова

Яйцо – это продукт, обладающий высокой пищевой и биологической ценностью и усвояемостью.



Строение яиц куриных





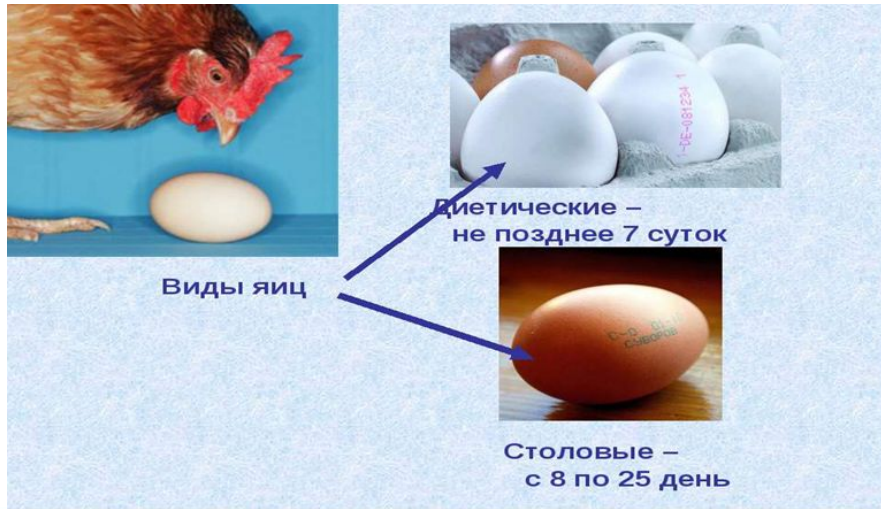
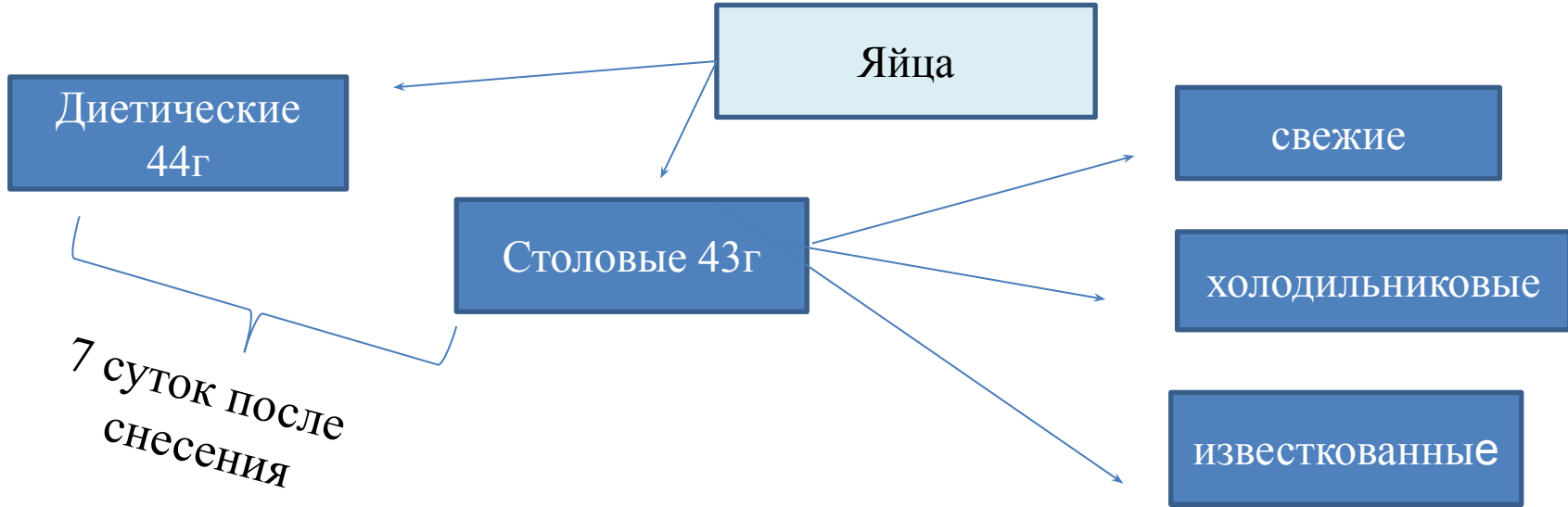
Яйца и здоровье человека

- Итак яйца полезны - они являются доступным источником ниацина, необходимого для питания мозга и образования половых гормонов; витамина К, обеспечивающего свертываемость крови; холина (о котором говорилось выше), улучшающего память и выводящего яды из печени; лецитина, распускающего бляшки в стенках кровеносных сосудов. А также в яйцах много витаминов Е, В2, В6, В12, биотина и фолиевой кислоты, препятствующих развитию врожденных пороков у новорожденных, обладающих высокой энергетической ценностью и содержащих ценные белки и биорегуляторы, большое количество минералов (в том числе кальций и железо), а также витамин А и никотиновую кислоту.

Классификация яиц куриных



Сургутский
Политехнический
Колледж



Классификация и ассортимент яиц куриных

Признаки	Виды	Характеристика
По способу и сроку хранения	Диетические	Поступившие к потреблению не позднее 7 дней, не считая дня снесения.
	Столовые	Масса - не менее 45 г, (на скорлупе каждого яйца ставят штамп синего цвета с указанием вида и категории (С-1)).
	Свежие	Хранятся не более 25 дней; при t -1°С до -2°С.
	Холодильниковые	Хранятся от 30 до 120 суток в холодильных установках; при t -1°С до -2°С.
	Известковые	Хранятся в слабом растворе извести.
По массе и качеству	Отборные Высшая I категория II категория III категория	масса от 65 до 74,9 грамм масса от 75 и выше масса от 55 до 64,9 грамм масса от 45 до 54,9 грамм масса от 35 до 44,9 грамм

Требования к качеству яиц куриных (дефекты)



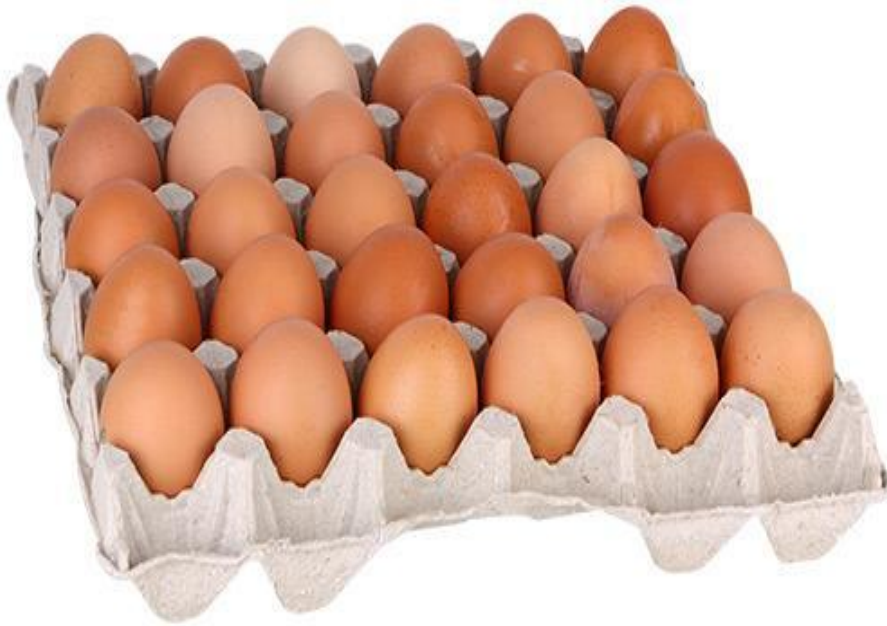
Пороки

Бой – повреждена скорлупа.
Насечка – незначительно поврежденная скорлупа.
Мятый бок – помята скорлупа
Высохшие – высота воздушной камеры превышает 13 мм.
Присушка – желток присох к скорлупе
Выливка – частичное смешивание желтка и белка под скорлупой неподвижные пятна

Технический брак

Миражное яйцо – изъятое из инкубатора как неоплодотворенное
Кровавое кольцо – наличие на поверхности желтка или белка кровяных включений
Красюк – желток смешан с белком
Зеленая гниль – белок имеет зеленый цвет и неприятный запах

Упаковка куриных яиц



Маркировка яиц:

- ❖ Для диетических яиц – вид яйца (Д), категория, дата сортировки (число и месяц)
- ❖ Для столовых яиц - вид яйца (С), категория (О, 1, 2, 3)



Хранение куриных яиц

свежие	температура от -1 до -2°С в течение 30 суток
холодильниковые	температура от -1 до -2°С не более 30 суток
известкованные яйца	в известковом растворе



Рекомендаций для снижения риска заражения сальмонеллезом

- всегда мойте руки до и после того, как имеете дело с яйцами (сальмонеллы живут и на скорлупе);
- храните яйца в их упаковке в холодильнике;
- вытрите скорлупу, если она грязная;
- выбрасывайте яйца с трещинами или повреждениями скорлупы;
- не превышайте сроков хранения;
- свежее яйцо, погруженное в холодную воду, должно утонуть;
- если оно плавает или пахнет, выбросьте его;
- избегайте рецептов, в которых используются сырые яйца;
- после приготовления яичные блюда можно хранить только в холодильнике;
- нагревайте яйца до тех пор, пока и белок, и желток станут твердыми: яичница - 3-4 минуты, яйца без скорлупы - 5-7 минут, 7- 10-минут - при варке яйца в скорлупе.

I Этап

Предварительная приемка

По количеству тарных
мест и массе

Сроки приемки

В момент поступления
товаров

II Этап

Окончательная приемка

По количеству торговых
единиц и массе

Сроки приемки

В течение 10 дней

Приемка куриных яиц по качеству

I Этап

Предварительная приемка

По сертификатам
соответствия и
гигиеническим
сертификатам

Сроки приемки

В момент поступления
товаров

II Этап

Окончательная приемка

По государственным
стандартам

Сроки приемки

В течение 10 дней

Размещение куриных яиц на хранение



