

Тема уроку: *Гігієнічна оцінка якості яєць та яйце продуктів. Умови та термін зберігання.*

Опорний конспект

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.

Яйця птиці, які надходять у заклади ресторанного господарства повинні піддаватися ветеринарно-санітарній експертизі. На кожну партію яєць видають посвідчення або паспорт якості і ветеринарне свідоцтво про те, що господарство, у якому вони одержані, є благополучним щодо заразних Захворювання Пастеризація Кип'ятіння, хв Температура, оС Експозиція, хв Бруцельоз 85 30 5 Лейкоз 95 30 5 Лептоспіроз - - 5 Сальмонельоз 85 30 5 Туберкульоз 90 5 5 Ящур 85 30 5 111 хвороб птиці. Якщо таке свідоцтво або довідка відсутні, яйця проварюють при температурі не нижче ніж 100 °С протягом 13 хв. Під час експертизи встановлюють колір, чистоту й цілісність шкаралупи. За допомогою овоскопу визначають висоту повітряної камери, відповідність білка і жовтка якісним показникам. В сумнівних випадках розбивають кілька яєць і їхній вміст досліджується лабораторним шляхом.

Згідно з державним стандартом (ГОСТ 27583-88, технічні умови) курячі харчові яйця залежно від строків зберігання і якості поділяють на дієтичні та столові. До дієтичних належать яйця, термін зберігання яких не перевищує 7 діб із дня сортування (маркування), не враховуючи дня знесення. У столових яєць строк зберігання не перевищує 25 діб з дня сортування, не враховуючи дня знесення, або якщо вони знаходяться в охолоджувальній камері - не більше 120 діб за температури -1...-2 °С. До реалізації допускаються яйця птиці без механічних пошкоджень, з висотою повітряної камери не більше ніж 9 мм (для курячих яєць), зі щільним, що просвітлюється, білком і міцним малопомітним, який займає центральне положення або трохи рухомим, жовтком та незакінченим терміном зберігання. Яйця, які відповідають нормативним показникам щодо якості та безпеки, відповідно маркуються.

При встановленні ветеринарно-санітарною експертизою неповноцінних яєць, до яких належать: з малою масою (менше ніж 45 г для курячих яєць); пуюю заввишки понад 9 мм; пошкодженою шкаралупою, але без течі; зі стороннім, швидко зникаючим запахом; з «виливкою», «малою плямою», «присушкою», вони не допускаються до реалізації, а відправляються на промислову переробку чи

повертаються для власного використання. Не використовуються для харчових цілей, а підлягають технічній утилізації яйця з такими вадами: «тумак» - з темним непрозорим зіпсованим вмістом (тухлі яйця), «красюк» — з одноманітним рудуватим забарвленням вмісту; «кров'яна пляма» - яйця з наявністю на поверхні жовтка або в білку кров'яних включень, які видно при овоскопії; «велика пляма» - нерухомі темні плями під шкаралупою загальним розміром більше 1/8 поверхні яйця; «зелена гниль» — вміст яйця зеленого кольору та різким неприємним запахом.

Яйця курей, хворих на туберкульоз, можна використовувати тільки в хлібопекарській промисловості, а яйця курей із господарств, де спостерігається чума птиці, проварюють не менш ніж 13 хвилин при температурі 100 °С, вивезення їх у сирому вигляді допускається тільки після дезінфекції 3% розчином хлорного вапна протягом 20 хв. Потім їх використовують у хлібопекарській промисловості або для виготовлення меланжу. Яйця, які відправляють на підприємства харчової промисловості з неблагополучних щодо інфекційних хвороб господарств, використовують для виробництва дрібноштучних виробів із тіста, при випіканні яких температура в готовому виробі досягає 98 °С і вище. Качині й гусячі яйця використовують тільки на хлібопекарських і кондитерських підприємствах для виробництва дрібноштучних виробів із тіста. Яйця зберігаються при температурі від -1 до -2 °С, відносній вологості 80-85%, без ознак псування протягом 4-6 місяців, при температурі +2 °С протягом 20 діб, при температурі +10 °С - не більше 5 діб.

Для виробництва яєчних продуктів (меланжу, білка, жовтка, порошку) повинні використовуватися яйця курячі свіжі, що надійшли з господарств, благополучних щодо інфекційних та інвазійних захворювань, згідно з вимогами технічної документації та санітарних правил. Живі мікроорганізми, що залишаються в замороженому меланжі, при його розморожуванні можуть розмножуватись і викликати псування продукту. Тому розморожувати меланж рекомендується безпосередньо перед використанням. У розмороженому стані меланж зберігається на холоді протягом 2-3 год. Яєчний заморожений меланж, що використовується для виробництва яєчного порошку, за органолептичними, бактеріологічними та фізико-хімічними показниками має відповідати вимогам технічної документації, нормативно-правових актів і відправлятися на сушку відразу після розмороження. Розмороження яєчних продуктів слід проводити швидко, щоб запобігти їх псуванню, відповідно до технологічних вимог.

У закладах ресторанного господарства для виготовлення страв та кулінарної продукції використовуються свіжі курячі яйця, отримані від здорової птиці. В заклади ресторанного господарства забороняється приймати сирі яйця водоплаваючої птиці та використовувати їх для виготовлення омлетів, соусів-майонезів, кремів для кондитерських виробів тощо. Через зростання захворювань на сальмонельоз у закладах ресторанного господарства забороняється використовувати як сирі, так і погано проварені і курячі яйця. Для приготування крему використовуються тільки дієтичні курячі яйця з чистою, непошкодженою шкаралупою. «Міражні яйця» (видалені з інкубаторів як незапліднені) належать до технічного браку і підлягають утилізації. Використання їх, а також яєць, одержаних від неблагополучних щодо інфекційних хвороб господарств, у закладах ресторанного господарства суворо забороняється.

Санітарну оцінку яєчних продуктів проводять за показниками: - колі-титр; - наявність протею; - наявність стафілококу; - наявність мікробів групи сальмонел. У морожених та сухих яєчних продуктах титр кишкової палички має бути не нижчим ніж 0,1, а сальмонели повинні бути відсутні у 25 г продукту. Крім того, в 1 г зазначених продуктів не допускається наявність золотистого стафілокока та протею. У яйцях і яєчних продуктах нормується вміст таких токсичних елементів, як свинець, миш'як, кадмій, ртуть, мідь, цинк. Згідно з гігієнічними вимогами в яйцях і яєчних продуктах допускається наявність: антибіотиків тетрациклінової групи — менш ніж 0,01 од/г, стрептоміцину - менш ніж 0,5 од/г. Наявність левоміцетину і бацитрацину не допускається.

Домашнє завдання

1. Опрацювати конспект
 2. Дати відповідь на питання (письмово)
- За якими показниками проводять санітарну оцінку яєчних продуктів?