Тема: Гігієнічна оцінка якості яєць та яйцепродуктів.

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 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.

Дієтичні та столові яйця

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.

Реалізація

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); пугою 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.

Утилізація

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.

Утилізації підлягають яйця з наявністю сторонніх запахів («запашні») і «міражні» - видалені з інкубаторів як незапліднені.

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

Зберігання

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.

Яєчні продукти

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. Яєчні продукти можуть містити велику кількість мікроорганізмів, які потрапляють в них під час виготовлення.

Зберігання меланжу при низьких температурах викликає часткове відмирання шкідливої мікрофлори. 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.