

ОЦІНКА ЯКОСТІ КУРЯЧИХ ЯЄЦЬ

Бець-Пилипченко Я.А., студент групи МПТп – 181
Науковий керівник: **Денисенко Т.М.**, к.т.н., доцент
Чернігівський національний технологічний університет

Яйця цінний харчовий продукт в якому містяться багато речовин, необхідних для організму людини. У яйці містяться жири, білки, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни А, Е, D, В, енергетична цінність 100 г курячих яєць становить приблизно 157 ккал. Яйця, як і молоко, - готова їжа і є постачальником лецитину, який необхідний для живлення нервової системи людини і беруть участь в обміні речовин. Яйце птаха являє собою складний біологічний комплекс, в який входять усі необхідні для життя організму поживні та біологічно активні речовини, укладені в захисну оболонку. При неправильному зберіганні яєць і яєчних продуктів вони можуть перетворитися з корисного продукту в загрозу життю та здоров'ю, тому необхідно мати знання щоб вміти оцінити якість яєць і яєчної продукції, а також правильно їх зберігати. Куряче яйце складається з жовтка, білка, шкаралупи та оболонок (надшкаралупної, підшкаралупної, білкової і жовткової), на частку яких припадає відповідно 32%, 56% та 12% від ваги яйця. Куряче яйце містить: білків (11,0–13,0) г, жирів (9,0–11,0) г, вуглеводів (0,7-0,9) г, а також вітаміни А, В₁, В₂. Енергетична цінність 150–160 Ккал. Яєчні оболонки – білкова, підшкаралупна, жовткова складаються з неповноцінних білків – муцину та кератину який відрізняється високим вмістом сірки.

Залежно від якості та терміну зберігання до дня реалізації (від виробника до споживача) курячі яйця поділяють на такі класи: харчові дієтичні, класу «ехтга», харчові класу А, харчові столові, харчові класу В, харчові охолоджені.

Також курячі яйця класифікують в залежності від маси на категорії: відбірні, вищої, першої, другої, дрібні.

Метою роботи є оцінка якості зразків курячих яєць з вимогами ДСТУ.

Об'єктами дослідження є продукція ТОВ «Авіас 2000», ТОВ «Авіс», ТОВ «Ясенсвіт» – курячі яйця харчові столові відбірні.

Оцінку якості курячих яєць проводять за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідно до ДСТУ 5028 2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови».

На маркуванні курячих яєць для реалізації в Україні зазначають: для дієтичних яєць, групу, категорію та дату знесення (число і місяць); для столових яєць, групу і категорію; назву господарства. Висота цифр, що позначають групу та категорію, повинна бути не більше ніж 5 мм, а дата знесення і назва господарства не менше ніж 3 мм. При перевірці маркування порушень не виявлено.

Вид і категорію яєць визначають при зовнішньому огляді, зважуванні та овоскоплюванні. Шкаралупу оглядають зовні за чистотою, відсутністю пошкоджень, міцністю. Досліджувані зразки яєць мали чисту, непошкоджену шкаралупу, без видимих змін структури, без слідів крові і посліду, без тріщин.

Стан повітряної камери встановлюють при овоскопуванні яєць за її рухливістю і висотою по великій осі. Повітряна камера нерухома, висота від 4 до 5 мм. Жовток ледь видимий при овоскопуванні, не рухомий, знаходиться в центрі яйця. Білок чистий, щільний, прозорий. Смак і запах досліджуваних зразків природній, без сторонніх присмаків і запахів.

Із фізико-хімічних показників визначали кислотність жовтка і лужність білка. Кислотність жовтка продукції виробника ТОВ «Авіас 2000» становить 0,13⁰Т, ТОВ «Авіс» – 0,09⁰Т, ТОВ «Ясенсвіт» 0,05⁰Т. Лужність білка – 0,19⁰Т, 0,14⁰Т та 0,11⁰Т відповідно.

За результатами проведених досліджень, відхилень від норм стандарту ДСТУ 5028 2008 не виявлено. Найкращими за якісними показниками є продукція ТОВ «Ясенсвіт».

Список використаних джерел

1. ДСТУ 5028 2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови.
2. Розповіді про куряче яйце /А. Л. Штеле. - М. : Колос, 1980. - 111 с.