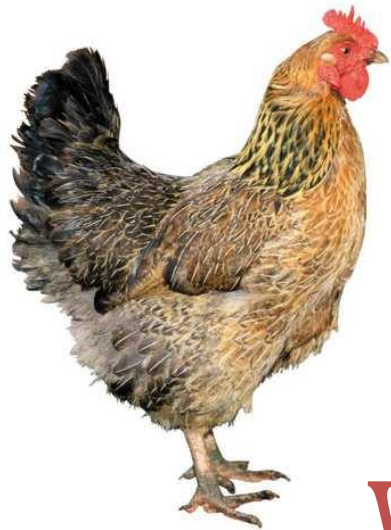


**ТЕМА: КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ ЯИЦ.  
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ.ТРЕБОВАНИЯ,  
ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ  
К ЯЙЦАМ.**





Куриные



Утиные



Гусиные

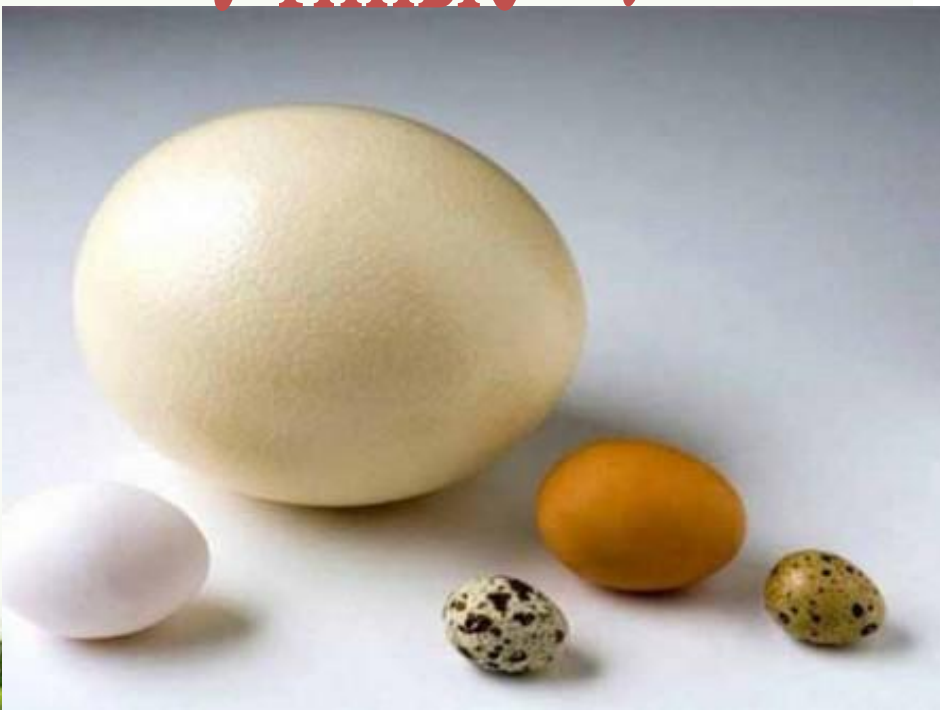


Индюшачьи



Перепелиные

Страусиные



# ВИДЫ ЯИЦ



# *Строение яйца птицы.*

Зародышевый  
диск

Желток

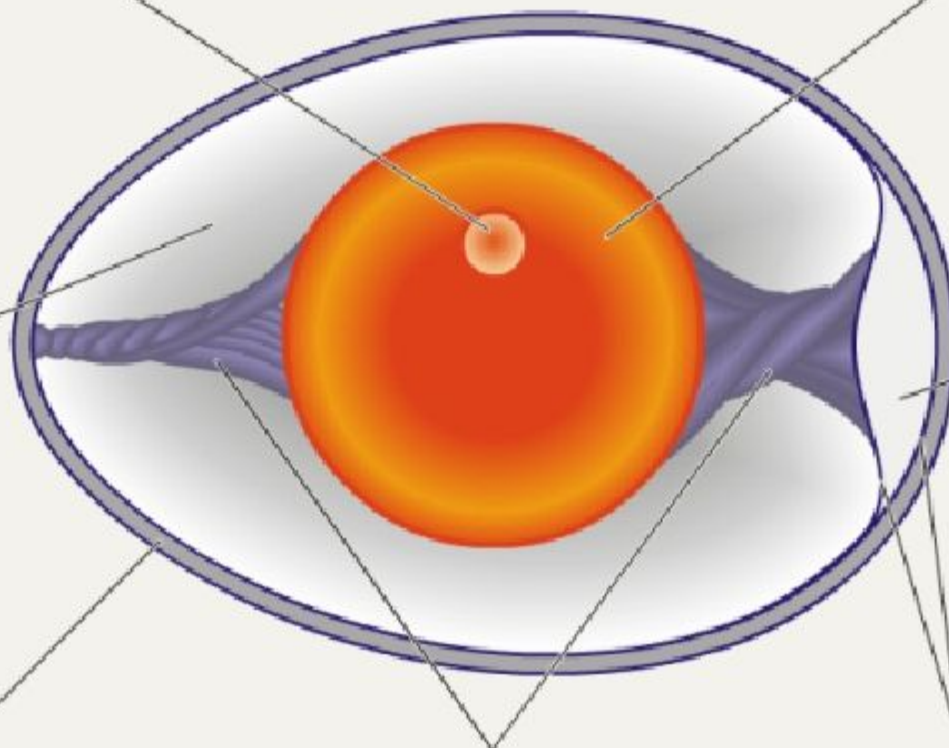
Белок

Воздушная  
камера

Скорлупа

Халазы

Подскорлуповые  
оболочки



# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

- **БЕЛКИ** 12,7%
- **ЖИРЫ** 11,5%
- **УГЛЕВОДЫ** 0,7%
- **МИНЕРАЛЬНЫЕ В-ВА** 1,0%
- **ВОДА** 74,0%
- **ВИТАМИНЫ** гр. В, РР и др.

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ** 157 ккал



# В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СРОКА ГОДНОСТИ И КАЧЕСТВА ЯЙЦА ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА:

## ДИЕТИЧЕСКИЕ

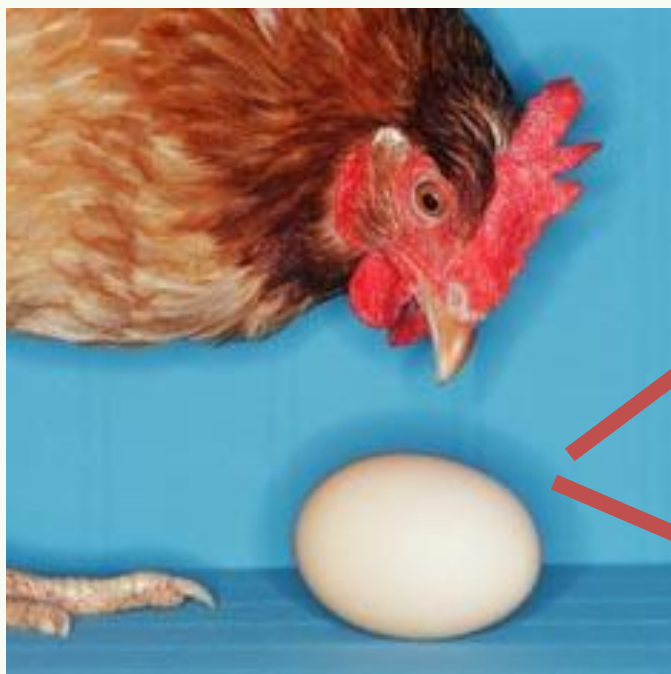
- срок годности не превышает 7 суток, не считая дня снесения

## СТОЛОВЫЕ

- срок хранения не превышает 25 суток с дня сортировки, и яйца, хранящиеся в холодильнике не более 120 суток.



# Виды яиц



**Диетические – не позднее  
7 СУТОК** 7 суток



**Столовые –  
с 8 по 25 день**



# КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ ЯИЦ

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МАССЫ

яйца подразделяются на 5 категорий:

ВЫСШАЯ

- масса яйца не менее 75г;

ВАНЬОБОЛО

- масса яйца от 65 до 74,9г;

ПЕРВАЯ

- масса яйца от 55 до 64,9г;

ВТОРАЯ

- масса яйца – от 45 до 54,9г;

мелкое

ТРЕТЬЯ - массой 35-44,9г выпускают под названием «Мелкие»



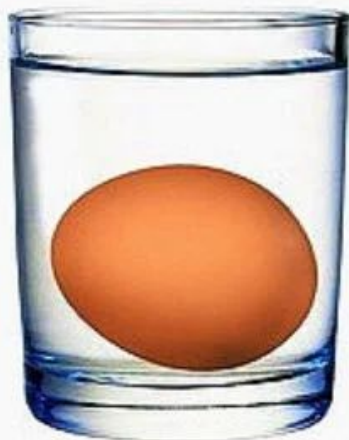
# ОВОСКОП НАСТОЛЬНЫЙ



pole1.ru

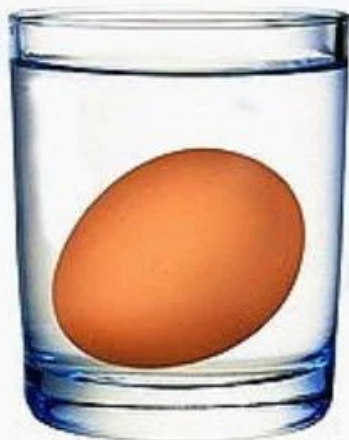
## Свежесть яйца

**Свежее**



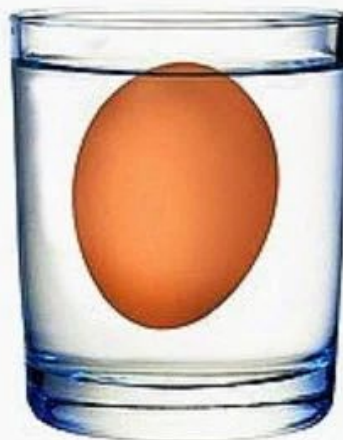
Если опустить в стакан с водой только что снесенное яйцо, оно ляжет на дно на бок

**1 неделя**



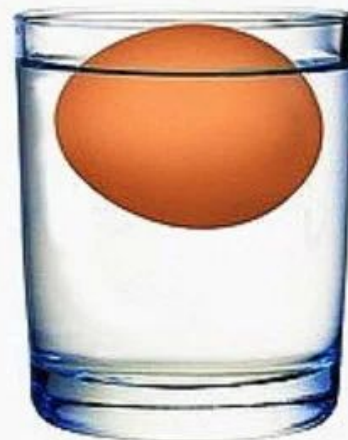
Если опустить в стакан с водой яйцо недельной давности, оно всплывет тупым концом вверх

**2-3 недели**



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте от двух до трех недель, оно будет стоять в стакане с водой тупым концом вверх перпендикулярно дну

**5-6 недель**



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте пяти-шести недель, оно всплывет на поверхность. Есть его нельзя

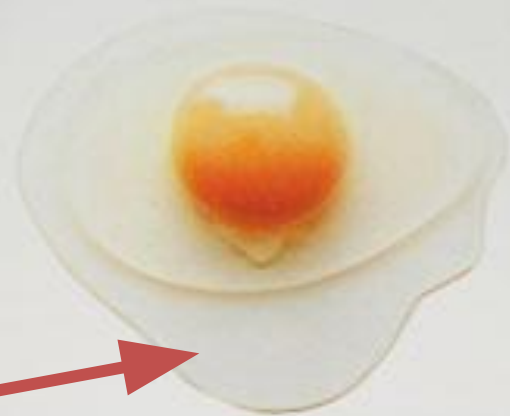


# Качество яиц

**Свежеснесённое яйцо**

**Яйцо недельной давности**

**Яйцо возраста 2-3 недели**

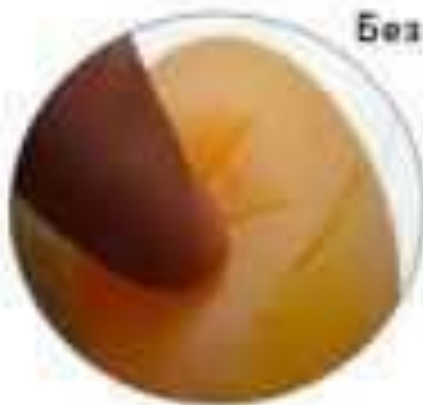


# К пищевым дефектам относят:

Мелкое  
отложение  
на яйцо



Без скорлупы



Мелкие или без  
желтка



Два  
желтка



Вкрапления пигмента



Морщинистая  
или ребристая  
скорлупа



# ОСНОВНЫЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ЯИЦ

- ОАО «Солигорская птицефабрика»;
- ОАО «Минская птицефабрика им. Н.К.Крупской»;
- ОАО «1-я Минская птицефабрика»;
- ОАО «Берестовицкая птицефабрика»;
- ОАО «Барановичская птицефабрика»

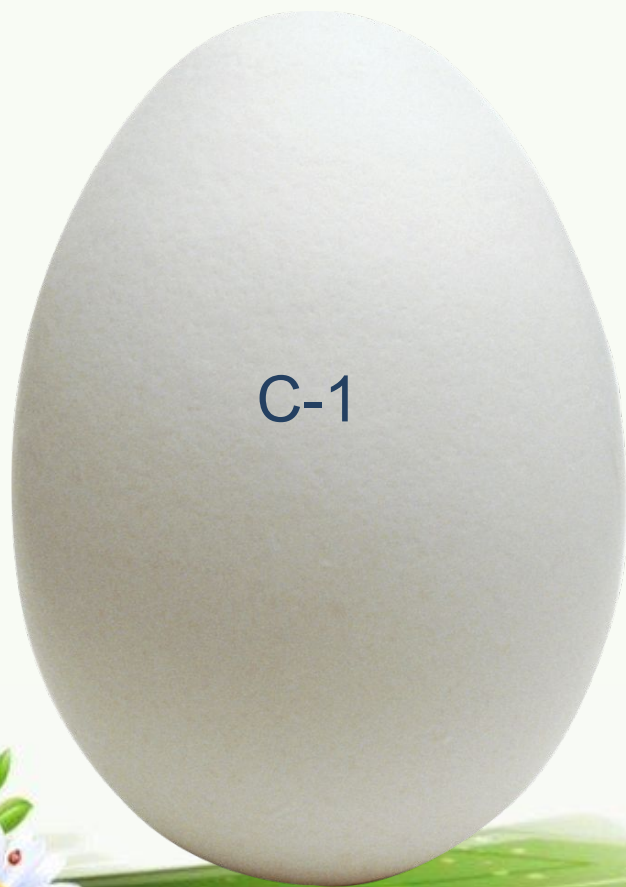


ОАО «Минская  
птицефабрика  
им. Н.К.Крупской»



# КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ ЯИЦ

ОПРЕДЕЛИТЕ ПО МАРКИРОВКЕ НА ЯЙЦЕ ЕГО  
КАТЕГОРИЮ, СРОК РЕАЛИЗАЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



# ВИДЫ УПАКОВКИ ЯИЦ



# РАЗМЕЩЕНИЕ В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ





# ХРАНЕНИЕ

Диетические и столовые яйца хранят при температуре не выше  $20^{\circ}\text{C}$  и не ниже  $0^{\circ}\text{C}$ .

В холодильных складах яйца хранят в ящиках при температуре от 0 до  $-2^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 85-88 %.



# Ключ к тесту. Вариант 1

- 1) Б
- 2) Г
- 3) А
- 4) Г
- 5) Г
- 6) Б
- 7) Б
- 8) Б
- 9) А
- 10) Б



# Ключ к тесту. Вариант 2

1) В

2) А

3) А

4) Г

5) В

6) А

7) В

8) Г

9) В

10) А



СПАСИБО)))

