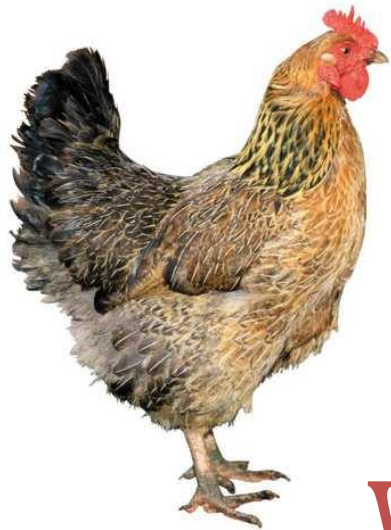


**ТЕМА: КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ ЯИЦ.
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ.ТРЕБОВАНИЯ,
ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ
К ЯЙЦАМ.**





Куриные



Утиные



Гусиные

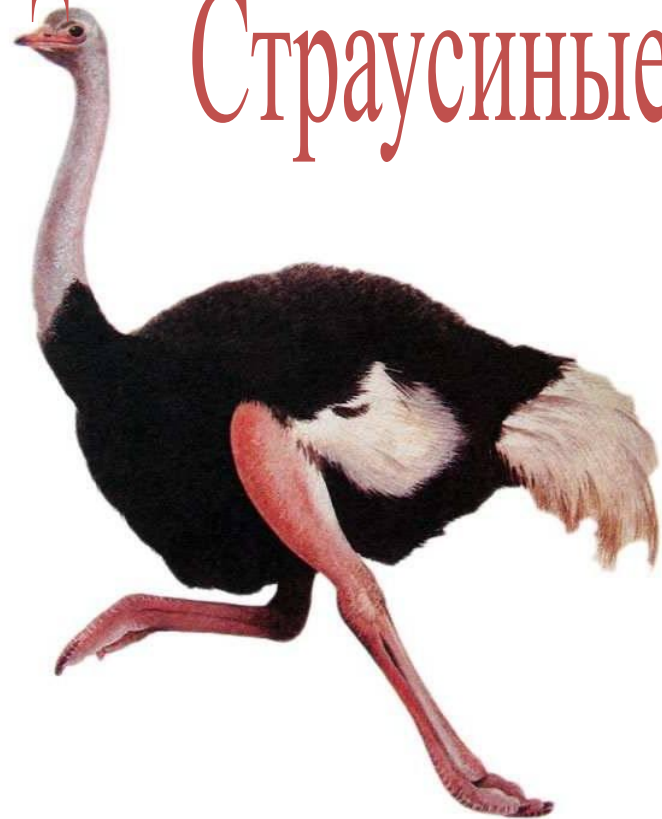
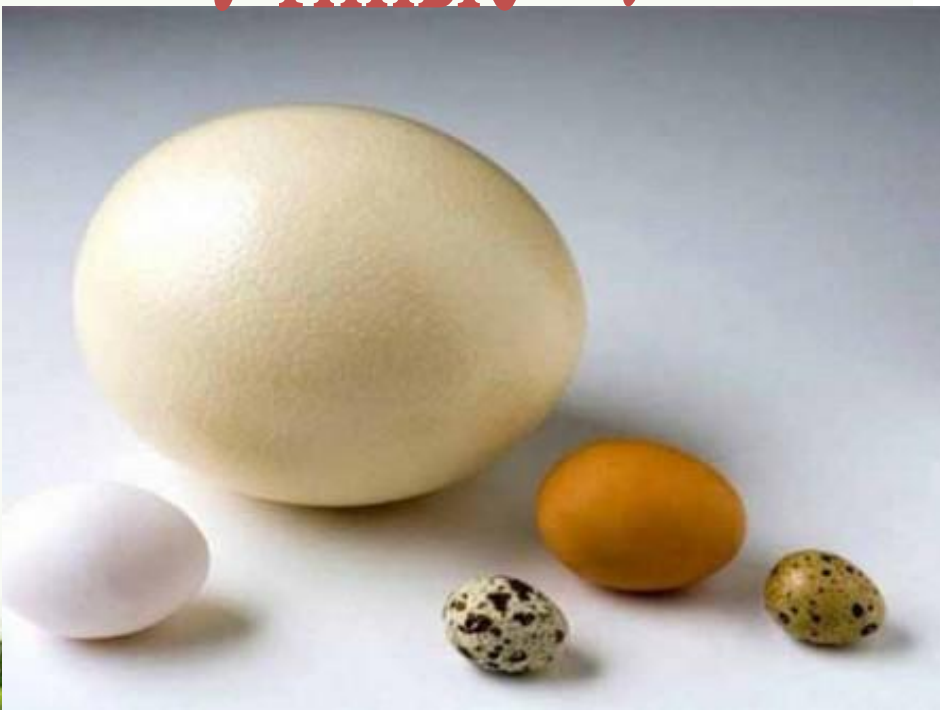


Индюшачьи



Перепелиные

Страусиные



ВИДЫ ЯИЦ



Строение яйца птицы.

Зародышевый
диск

Желток

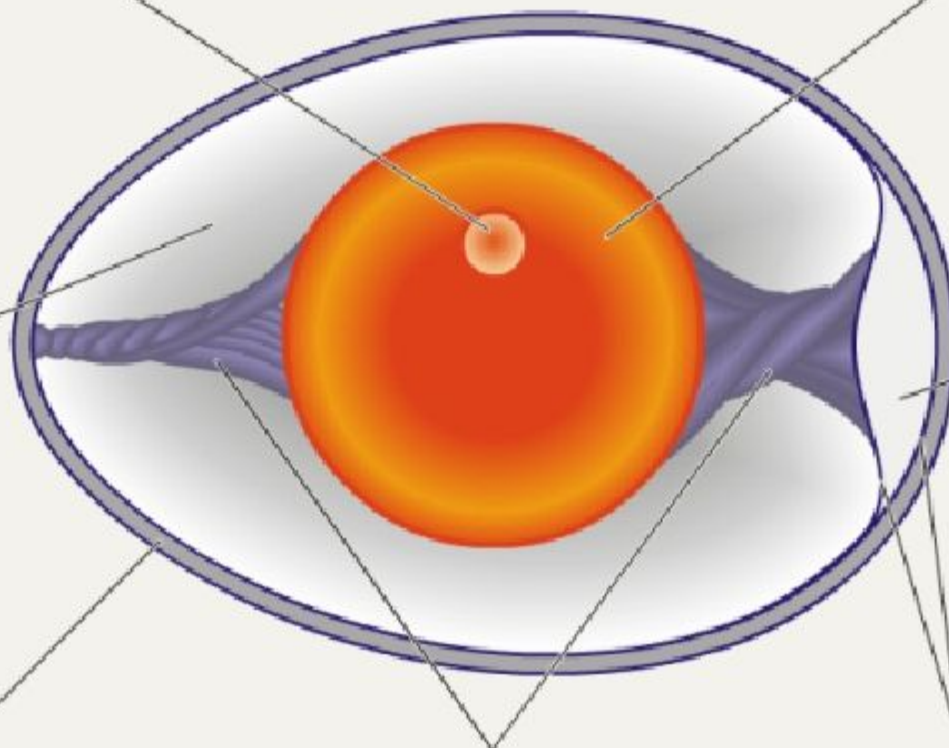
Белок

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

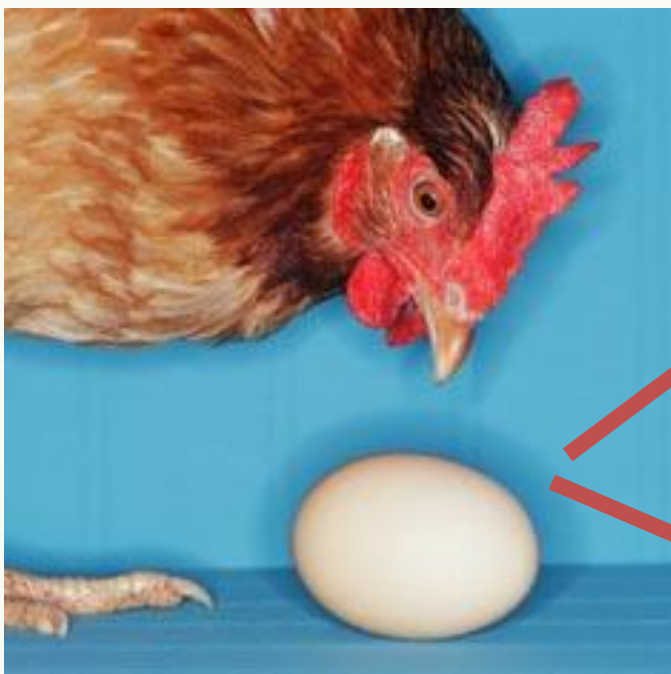
- срок годности не превышает 7 суток, не считая дня снесения

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;

ВАНЬОРНАЯ

- масса яйца от 65 до 74,9г;

ПЕРВАЯ

- масса яйца от 55 до 64,9г;

ВТОРАЯ

- масса яйца – от 45 до 54,9г;

мелкое

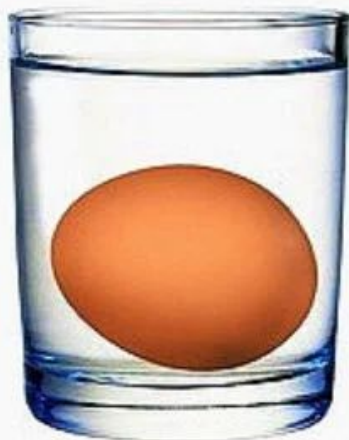
ТРЕТЬЯЯ- массой 35-44,9г выпускают под названием «Мелкие»

ОВОСКОП НАСТОЛЬНЫЙ



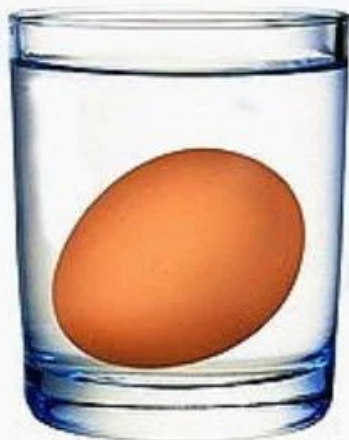
Свежесть яйца

Свежее



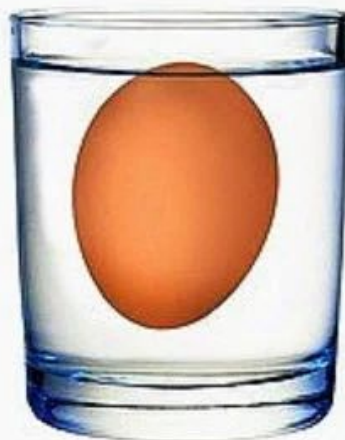
Если опустить в стакан с водой только что снесенное яйцо, оно ляжет на дно на бок

1 неделя



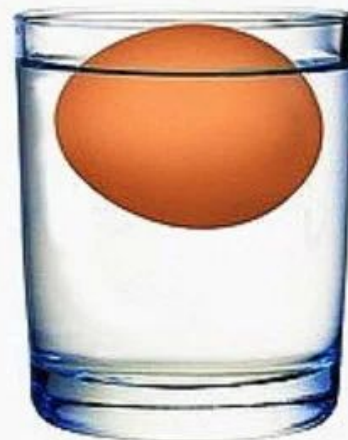
Если опустить в стакан с водой яйцо недельной давности, оно всплывет тупым концом вверх

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

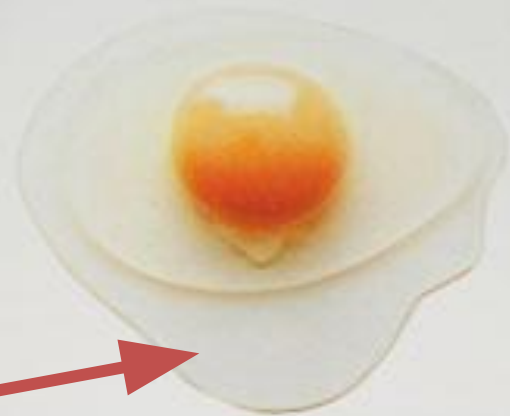


Качество яиц

Свежеснесённое яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста 2-3 недели

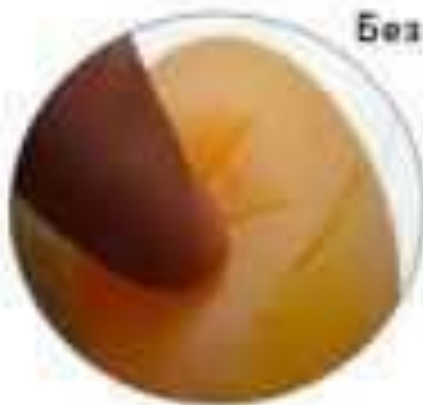


К пищевым дефектам относят:

Меловое
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»

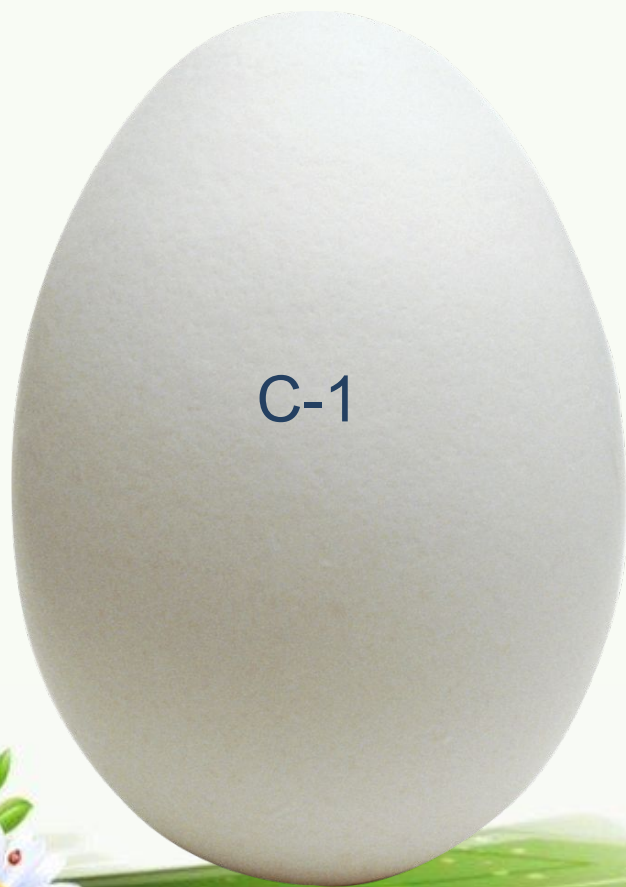


ОАО «Минская
птицефабрика
им. Н.К.Крупской»



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°C и не ниже 0°C .

В холодильных складах яйца хранят в ящиках при температуре от 0 до -2°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)))

