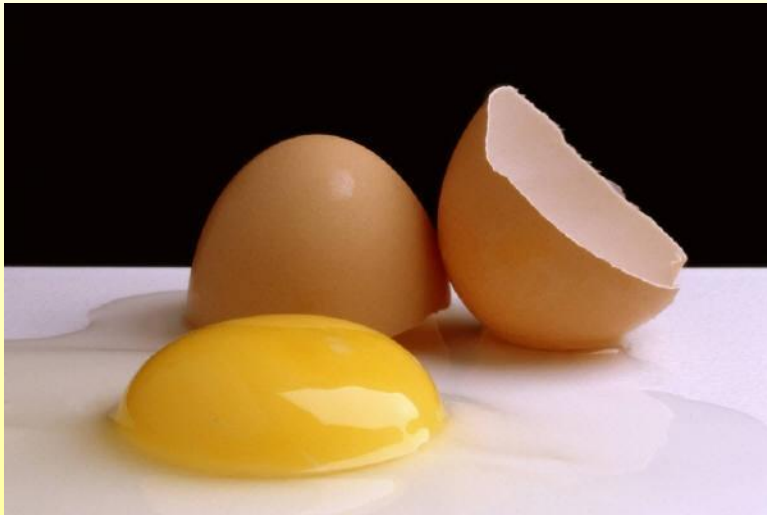


Яйца и яичепродукты

Используют как натуральные яйца, так и различные яичепродукты: меланж, яичный порошок, яичный белок, яичный желток.



Яйца

В кондитерском производстве наиболее широко используют куриные яйца.

Яйцо представляет собой крупную яйцеклетку, которая содержит питательные вещества, необходимые для развития зародыша.

Яйцо состоит из трех основных частей: белка - около 58%, желтка – около 31% (табл. 1), скорлупы - около 11%.

Таблица 1. Химический состав и энергетическая ценность куриного яйца и его составных частей, %

Яйцо и его составные части	Вода	Белки	Жиры	Минеральные вещества	Энергетическая ценность
Целое яйцо	74,0	12,7	11,5	1,0	657
Желток	48,7	16,6	32,6	1,1	1570
Белок	87,9	10,6	-	0,6	197

Яйца в зависимости от срока хранения, качества и массы подразделяются на **диетические** и **столовые**.

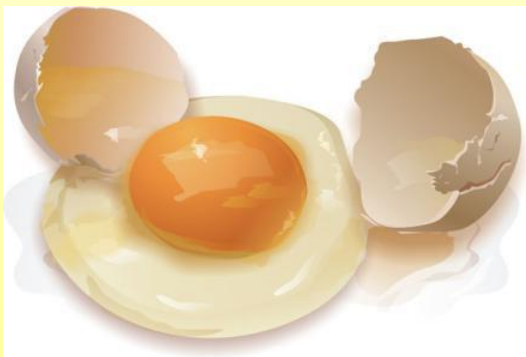
- К диетическим относят яйца массой 44 г и более в течение 7 суток после снесения.

- К столовым относят яйца массой 43 г независимо от срока хранения и яйца массой 44 г и более по истечении 7 суток после снесения.

Хранение

Яйца следует хранить при температуре от минус 1 до минус 2° С при относительной влажности воздуха 85-88%.

Яйца упаковывают в ящики или в специальные картонные короба.



Яичные мороженые продукты

К яичным мороженым продуктам относят яичный меланж, желток и белок.

Яичный меланж представляет собой освобожденную от скорлупы смесь яичных белков и желтков в естественной пропорции, профильтрованную, тщательно перемешанную и замороженную в специальной таре.

Яичный белок мороженный представляет собой освобожденный от скорлупы и желтка белок, профильтрованный, перемешанный и замороженный в специальной таре.

Химический состав мороженых яичных продуктов (меланж, желток, белок) аналогичен химическому составу соответствующих частей куриного яйца, из которого они приготовлены (табл. 2).

Таблица 2. Показатели качества мороженых продуктов

Показатель	Меланж	Желток	Белок
Влага, %, не более	75	54	88
Жир, 5, не менее	10	27	Следы
Белок, %, не менее	10	15	11
Кислотность (для белка щелочность), °Т, не более	15	30	14
рН	Не ниже 7	Не выше 5,9	Не ниже 8

Требования к качеству яичных мороженых продуктов

- Цвет в мороженом состоянии меланжа - темно-оранжевый, желтка - палево-желтый, белка - от беловато-палевого до желтовато-зеленого.
- Вкус и запах - свойственные данному продукту, без посторонних.
- Консистенция в мороженом состоянии - твердая. После дефростации: меланжа - жидкая, однородная, желтка - густая, но текучая масса; белка - жидкая.
- Вкус меланжа, изготовленного с поваренной солью - слегка солоноватый.

Хранение

Мороженный меланж, белок и желток следует хранить при минусовых температурах. Для оттаивания применяют ванны с теплой водой: температура 45° С, продолжительность 2,5-3 ч. После вскрытия банок с продуктом его процеживают через сита с ячейками размером не более 3 мм и сразу используют в производстве.

Сухие яичные продукты

К сухим яичным продуктам относят **яичный порошок**, **высушенный без** **разделения, сухой белок** и **сухой желток**.

Высушивание производят на **вальцовых** или **распылительных** **сушилках**.

Малая влажность сухих яичных продуктов позволяет хранить их продолжительное время.

Используют сухие яичные продукты взамен натурального яйца и белка, а также меланжа с пересчетом по сухому веществу. Сухой белок широко используют в производстве пастильно-мармеладных изделий, сбивных конфет, сбивных карамельных начинок.