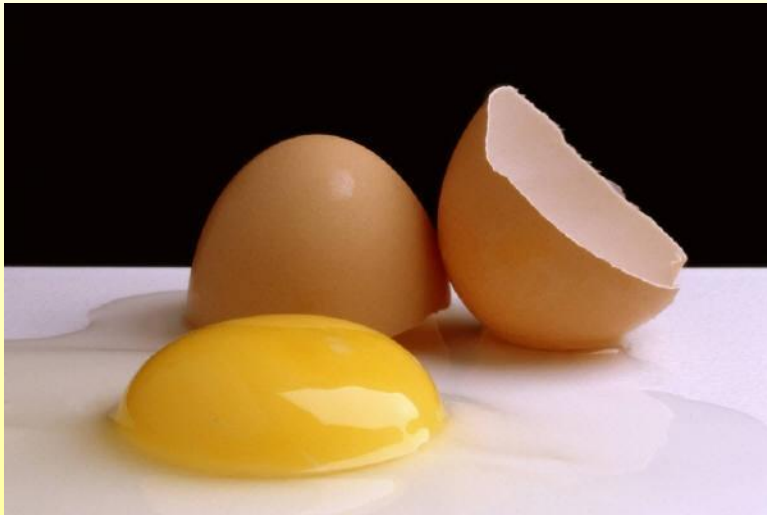


# Яйца и яйцепродукты

Используют как натуральные яйца, так и различные яйцепродукты: 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, %**

<b>Яйцо и его составные части</b>	<b>Вода</b>	<b>Белки</b>	<b>Жиры</b>	<b>Минеральные вещества</b>	<b>Энергетическая ценность</b>
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**.

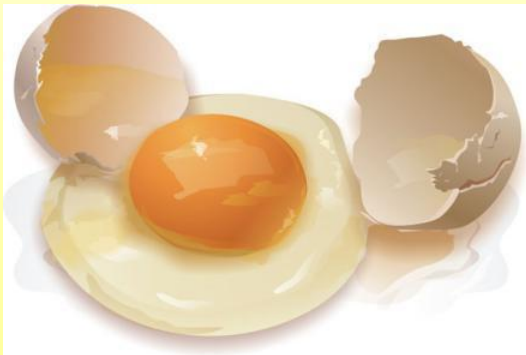
- К диетическим относят яйца массой 44 г и более в течение 7 суток после снесения.

- 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**

<b>Показатель</b>	<b>Меланж</b>	<b>Желток</b>	<b>Белок</b>
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.