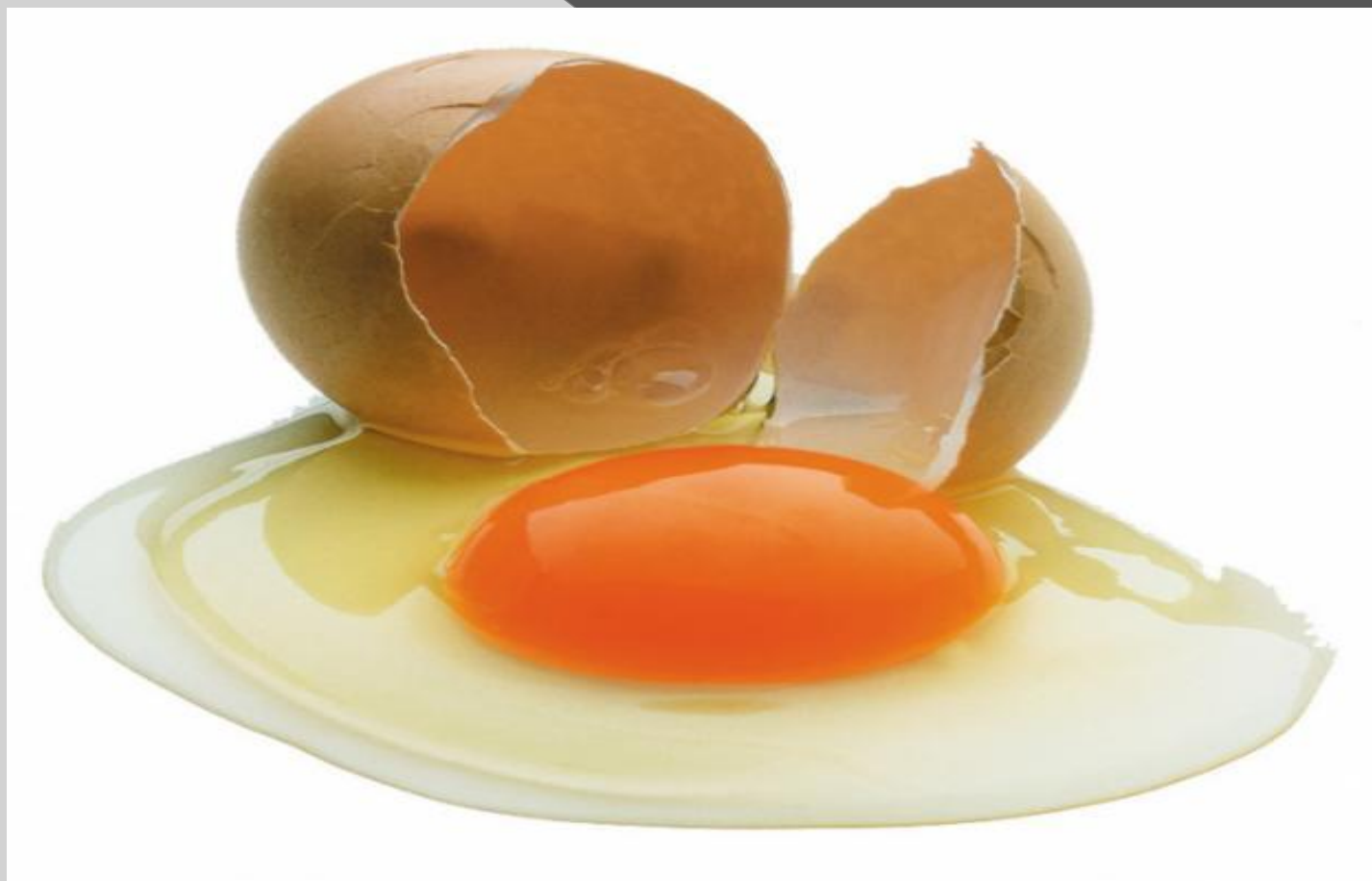


# Идентификация и фальсификация яиц





При проведении экспертизы подлинности яиц и яичных товаров могут достигаться следующие цели исследования:

- ◆ идентификация вида яиц и яичных товаров;
- ◆ идентификация сорта яиц;
- ◆ способы фальсификации и методы их выявления.



В зависимости от срока хранения и качества куриные пищевые яйца подразделяют на:

- диетические
- столовые

Таблица 40

## Параметры массы отдельных категорий яиц

Категория	Масса одного яйца, г, не менее	Масса 10 яиц, г, не менее	Масса 360 яиц, кг, не менее
Отборная	65	660	23,8
Первая	55	560	20,2
Вторая	45	460	16,6

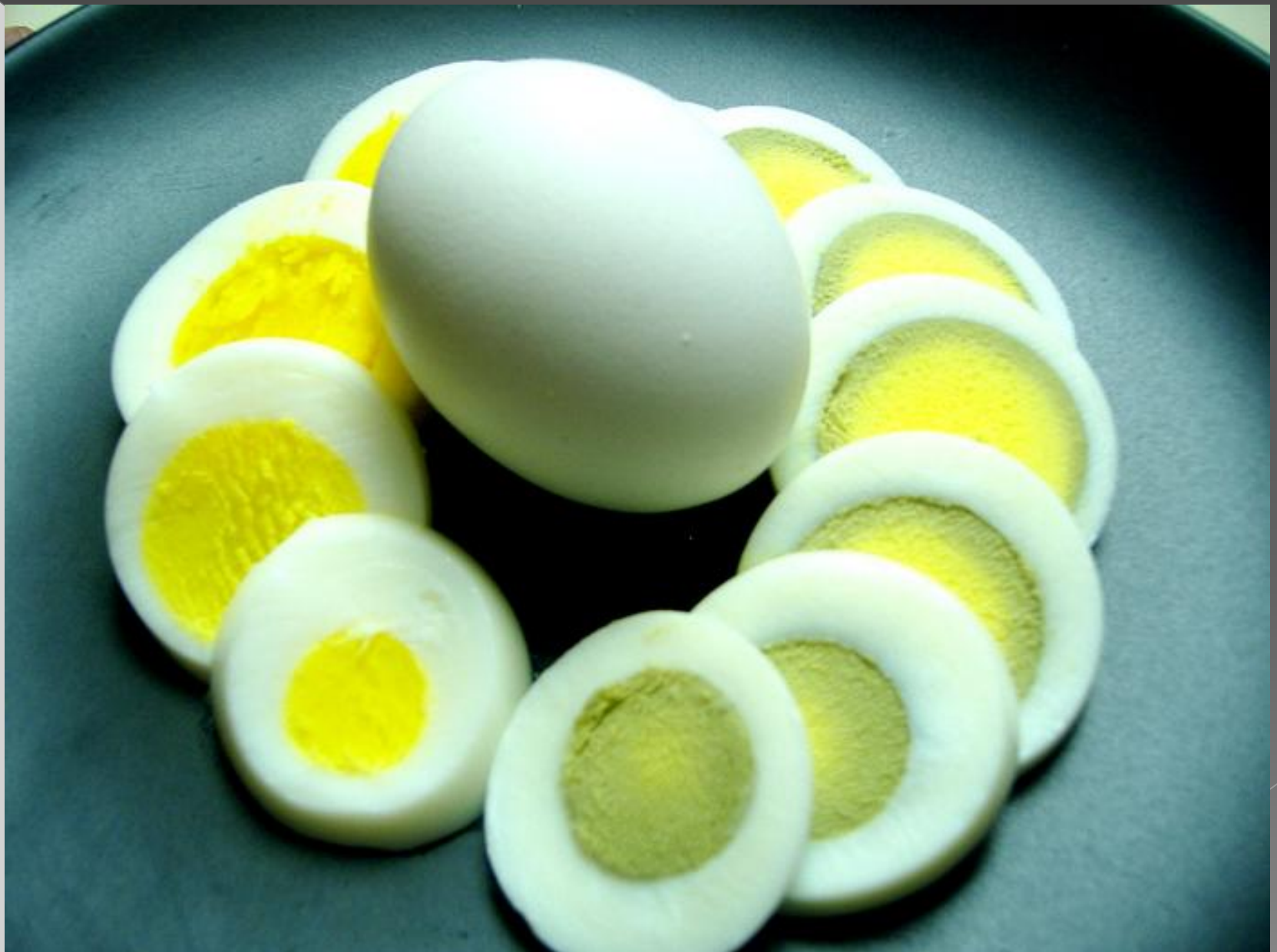
# Идентификационные признаки диетических куриных яиц:

- 1) на скорлупе яиц нанесена несмываемой красной краской дата снесения;
- 2) воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм;
- 3) плотный белок составляет большую часть и составляет единое целое;
- 4) желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая;
- 5) надскорлупная оболочка придает неглянцевую поверхность скорлупе;
- 6) на скорлупе допускаются единичные точки или полосы загрязнений.

# Идентификационные признаки столовых куриных яиц:

- 1) на скорлупе яиц не имеется маркировки, или нанесена синей краской дата снесения яиц;
- 2) воздушная камера может находиться как на тупом конце, так и на боковой стороне яиц высотой не более 7 мм для обычных и не более 9 мм для хранившихся в холодильниках;
- 3) плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей;
- 4) желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая, может лопаться при выливании из яйца;
- 5) надскорлупная оболочка может отсутствовать или отслаиваться;
- 6) на скорлупе допускаются пятна, точки или полосы общей поверхностью не более  $1/8$ .





# способы и виды фальсификации

- ассортиментная фальсификация яиц;
- качественная фальсификация яиц;
- количественная фальсификация яиц;
- информационная фальсификация яиц ;



Спасибо за внимание ! :)