

Диетическое яйцо

В настоящее время с ростом населения и качества жизни в Казахстане и во всем мире повышается спрос на продукты птицеводства. Одновременно повышается требовательность потребителей к безопасности, гигиеничности, качеству и питательной ценности продуктов птицеводства. Куриное яйцо — как продукт питания в натуральном виде отвечает всем вышеизложенным критериям. Необходимо отметить, что до 1989 года в мире за единицу биологической ценности был принят белок материнского молока. С 1989 года в мире взят за единицу биологической ценности белок куриного яйца. Он оказался наиболее сбалансированным. Белки куриного яйца организмом человека усваиваются на 97-98%, а белок коровьего молока усваивается на 85-90%. Возможно поэтому во всем мире идет тенденция к росту потребления куриного яйца. Больше всех потребляют куриные яйца на душу населения мексиканцы, японцы и израильтяне (более 400 штук на душу населения). В Казахстане потребление куриного яйца составляет 248,6 штук на душу населения. Однако, мы хотим обратить внимание на не заслуженно, редко употребляемое слово среди потребителей «диетическое яйцо» и на его свойства. В техническом регламенте утвержденном постановлением Правительства Республики Казахстан «Требования к безопасности яиц и яичных продуктов», имеющем силу в данный момент дано определение к диетическому яйцу «... диетические яйца — яйца куриные, срок хранения, которых при температуре от 0 до 20гр. не превышает 7 суток...». Однако не всегда в торговых точках можно купить диетические яйца с особой красной отметкой. Потребители тоже не особо озабочены данными яйцами. Всех в первую очередь интересует крупность покупаемых яиц, затем уже спрашивают для успокоения души «свежие ли яйца?». Весовая категория яиц на данный момент выросла до пяти. Опытные потребители и специалисты птицеводы хорошо знают, что питательная ценность куриного яйца очень изменчива и зависит от целого ряда факторов. В первую очередь от свежести яиц. Только свежие яйца могут быть высокоценным продуктом питания. В начале XX века в Лондоне куриные яйца классифицировали по их свежести на пять категорий:

- первая категория — безусловно свежие, снесенные не более трех дней назад, со специальным клеймом для еды всмятку;
- вторая категория — со сроком хранения 3-7 дней, предназначенные для яичниц раннего завтрака;
- третья категория — просто свежие, хранившиеся 1-2 недели;
- четвертая категория — яйца с разным сроком хранения для кондитеров и кулинаров;
- пятая категория — брак, который использовали в технических целях.

Видимо англичане, особое внимание обращали именно на свежесть куриных яиц. В то время у них яйца, поставляемые из Польши и России стоили в два раза дешевле, чем яйца, производимые в пригороде Лондона. В советские времена диетические яйца продавались на двадцать процентов дороже. Диетические яйца не только восполняют питательные потребности человека, но и укрепляют иммунитет потребителя, повышают жизненные

силы. Вашему вниманию представляем две таблицы разных авторов, исследовавших влияние продолжительности хранения на выводимость яиц.

Таблица -1. Влияние сроков хранения на вывод молодняка

Продолжительность хранения (дней)	Вывод молодняка (%)			Продолжительность хранения (дней)	Вывод молодняка (%)		
	кур	уток	ин-деек		кур	уток	ин-деек
0	87,3	-	-	12	76,9	-	73,3
2	84,7	-	-	14	70,1	-	-
4	80,6	-	-	15	-	73,5	-
5	-	85,7	-	16	64,5	-	-
6	80,4	-	84,8	18	41,3	-	62,2
8	80,1	-	-	20	-	47,7	-
10	79,9	80,0	-	24	-	-	54,3

Таблица — 2. Влияние продолжительности хранения на выводимость яиц

Продолжительность хранения	Выводимость яиц, %			
	куриных	утиных	индюшанных	гусиных
5 дней	91,6	85,7	84,8	79,8
10 дней	82,5	80,0	73,3	72,7
15 дней	70,3	73,5	62,2	53,7
20 дней	23,5	47,2	54,3	32,5
25 дней	15,0	6,0	-	-

Анализируя птицеводческие таблицы, можно сделать вывод о том, что чем меньше срок хранения яиц, тем выше жизнеспособность эмбрионов! Допустимый срок хранения инкубационных яиц не более 7 дней. После этого с каждым днем вывод цыплят снижается на 2-3 процента. Следовательно, в свежем яйце имеются специфические природные вещества, влияющие на жизнеспособность. Достоверно, что такие вещества имеются не только в свежем инкубационном яйце, они имеются и в диетическом яйце.

Таким образом, столовые яйца необходимы для восполнения организма питательными веществами, а диетические яйца не только удовлетворяют питательные потребности потребителя, но, повышая иммунитет человека, стимулируют жизненные силы. Следовательно, цены на эти яйца могут быть дороже в зависимости от срока хранения. Населению важно знать об этих простых, удивительных и укрепляющих здоровье свойствах диетических яиц. Производят этот уникальный продукт технологи птицеводы специальности 5В080200 — Технология производства продуктов животноводства

Х. Дауренбеков, к.с/х.н.
Ж. Муслимова, магистрант
ЮГУ им. М. Ауезова

Кафедра «Растениеводство и животноводство»