

تخم مرغ از غذاهای اصلی بشر و غذای جهانی محسوب می شود و به عنوان غذای کامل از لحاظ دارا بودن انرژی، پروتئین، مواد معدنی و انواع ویتامین ها جایگاه ویژه ای در بین سایر مواد غذایی دارد و ارزش سایر مواد غذایی را با ارزش تخم مرغ مقایسه می کنند.

نه تنها تخم مرغ بالاترین منبع پروتئین مطلوب قابل مصرف را دارا است؛ بلکه تقریباً حاوی تمام ویتامین ها و مواد معدنی ضروری (به جز ویتامین C) مورد نیاز انسان است در حقیقت، پروتئین تخم مرغ چنان کیفیت بالایی دارد که به عنوان استاندارد برای مقایسه سایر منابع پروتئینی استفاده می شود.



وضعیت پرورش و تولید تخم مرغ در کشور

مرغ تخم گذار به پرورش گروھی از طیور اطلاق می شود که به منظور تولید تخم مرغ خوراکی پرورش داده می شوند. این پرنده ها قدرت تخم گذاری بالایی دارند به طوری که در طول دوره تولید (۷۱ هفته) ۳۳۰ تا ۳۶۰ عدد تخم تولید می کنند.

این صنعت در سال ۱۳۳۳ با پرورش ۶۰۰۰۰ قطعه مرغ تخم گذار شروع به کار نموده و به تدریج افزایش یافته است. به طوری که در حال حاضر در ایران، حدود ۱۷۵۵ واحد مرغ تخم گذار فعال می باشند که سالیانه (سال ۱۴۰۰) ۱۰۰۰۰۰۰ تن تخم مرغ تولید شده که حدود یک درصد تولید جهانی این محصول است. ایران رتبه ۱۰ در دنیا و رتبه پنجم در آسیا و رتبه نخست در خاورمیانه را داراست. نژادهای مورد پرورش در کشور، های لاین - L.S.L و بونز می باشند که بیشتر از همه نژادها، های لاین (۶۵ درصد) در مزارع پرورش داده می شوند.



نکاتی در رابطه با تهیه و نگهداری تخم مرغ

- تخم مرغ مصرفی را ترجیحاً از فروشگاه هایی که مبادرت به نگهداری تخم مرغ در یخچال می نمایند، خریداری کنید.
- هرگز تخم مرغ های شکسته، ترک دار و آلوده را خریداری نکنید و اگر در طی حمل به منزل ترک برداشت و یا شکست محتویات آن را در ظرف تمیز و بهداشتی ریخته و در یخچال نگهداری کنید و حداکثر تا دو روز مصرف نگهداری شود.
- ترجیحاً تخم مرغ های بسته بندی شده به روش بهداشتی را خریداری نمایید و حداکثر ظرف یک ماه نگهداری از زمان تولید آن در یخچال آن را مصرف کنید.



اهمیت تخم مرغ در سبد غذایی خانواده



علی زارعی

مدیریت امور طیور، زنبور عسل و کرم ابریشم

مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی استان فارس

پاییز ۱۴۰۱

نکات مهم در نگهداری تخم مرغ

- ✓ بلافاصله پس از خرید تخم مرغ آن را به یخچال منتقل کنید.
- ✓ تخم مرغ ها را برای نگهداری شستشو نکنید؛ زیرا راه برای ورود میکروب از طریق منافذ موجود روی پوسته باز می شود و آلودگی به داخل آن راه پیدا می کند. فقط اجسام روی سطح پوسته را به وسیله اسکاچ و یا پارچه تمیز کنید.
- ✓ بهترین درجه حرارت تخم مرغ در یخچال صفر تا چهار درجه سانتی گراد است.
- ✓ تخم مرغ دارای روزنه های بسیاری در سطح پوسته خود می باشد و از این طریق قادر است بوی سایر مواد غذایی را به خود جذب کند. جهت جلوگیری از این امر بهتر است تخم مرغ را در بسته بندی در یخچال نگهداری کنید.
- ✓ نگهداری تخم مرغ به مدت یک روز در دمای اتاق معادل با نگهداری آن به مدت یک هفته در یخچال است.
- ✓ جهت نگهداری تخم مرغ باید قسمت پهن آن در بالا قرار گیرد؛ زیرا در غیر این صورت امکان مخلوط شدن زرده و سفیده وجود دارد.

مشخصات تخم مرغ تازه

- دارای اتاقک هوای کوچک و سفیده غلیظ می باشد.
- هنگام شکستن به منظور استفاده، زرده کاملاً گرد و بدون از هم پاشیدگی می باشد.
- در صورت قرار دادن در ظرف آب کاملاً در ته ظرف قرار می گیرد.
- فاقد هرگونه بوی نامطلوب است.
- پوسته خارجی تخم مرغ کهنه کدر و بد رنگ است.



باید اذعان داشت که پرورش طیور نقش اساسی در تأمین نیازهای پروتئینی مورد نیاز انسان را دارد و اهمیت پرورش مرغ تخم گذار به دلیل تولید تخم مرغ به عنوان منبع غذایی سرشار از پروتئین و سایر مواد مغذی جهت تأمین حفظ سلامت انسان بیش از پیش احساس می شود.