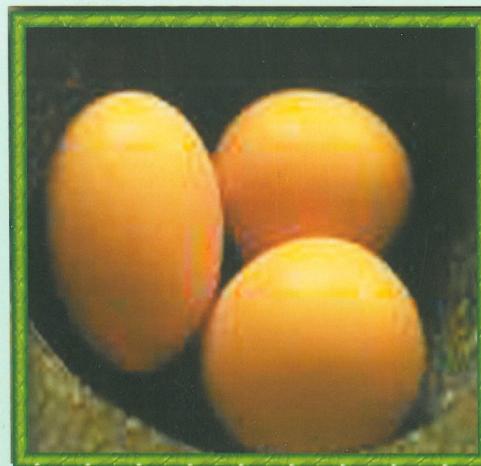


ولند نکتہ مفید

- ۱- هیچ وقت تخم مرغ کثیف را اگرچه کاملا تمیز شده باشد در جعبه تخم مرغهای سالم قرار ندهید.
- ۲- در میان مرغ های تخم گذار خروس نگهداری نکنید این مساله در فصول گرم اهمیت بیشتری دارد.
- ۳- تخم مرغ را در محل گرم و خشک نگهداری نکنید.
- ۴- هنگام حمل و نقل تخم مرغ ها از وسایل مناسب برای نگهداری تخم مرغ ها بهره بگیرید.
- ۵- تخم مرغ را تا روزی که مصرف نمی کنید شستشو نکنید.
- ۶- تخم مرغ را در کنار موادی که بوی نامطبوع و زیاد دارند نگهداری نکنید.
- ۷- تخم مرغ با کیفیت هنگام شکستن در ظرف جای کمتری می گیرد.



عوامل فساد در تخم مرغ	علت آلودگی	راه تشخیص آلودگی
۱ کاهش در وزن تخم مرغ	نگهداری تخم مرغ در محل گرم و خشک	بزرگ شدن حفره هوایی بعد از آب پز کردن
۲ آبی شدن تخم مرغ	نگهداری تخم مرغ در هوای گرم و نا مناسب	- سفیده آبی و شل - تغییر موقعیت وسطی زرده
۳ آلودگی میکروبی - تخم مرغ با منظره قرمز رنگ - تخم مرغ با منظره سبز رنگ - تخم مرغ با منظره سیاه	نگهداری و حمل و نقل نامناسب با ترک خوردگی - کثافات پوسته و شستشوی تخم مرغ با آب کثیف سبب این آلودگی می گردد	- این آلودگی به وسیله دیدن در در برابر نور قابل تشخیص است. - سفیده آبی شده و بریده و سبز رنگ به نظر می رسد. - زرده تیره رنگ و سفیده آبی و سبز متمایل به قهوه ای میگردد.
۴ لکه های خونی و تخم مرغ خونی	علت این آلودگی خونریزی در تخمدان است	لکه های خونی در داخل تخم مرغ
۵ وجود حباب در تخم مرغ	بیماری نیو کاسل	تخم مرغ دارای یک حفره هوایی واحد و کامل نیست
۶ پریدگی رنگ زرده	تغذیه بد و نامناسب در مرغ	کم شدن و غیر عادی بودن رنگ زرده
۷ بوی تخم مرغ	نگهداری تخم مرغ در کنار موادی که بوی زیادی دارند (پودر ماهی - نفت - سیر - پیاز)	بوی غیر عادی در تخم مرغ
۸ فساد تخم مرغ بر اثر رشد نطفه	قرارگیری تخم مرغ نطفه دار در هوای گرم	لکه قرمز یا حلقه قرمز در زرده



آشنایی با علل فرای در

تخم مرغ



نویسندگان:

مهندس سید طاهر موسوی (سرباز سازندگی)

مهندس عادل قزل چی (سرباز سازندگی)

تکنولوژیست آموزشی:

مهندس علی محمد حسینی

ناشر:

مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان رباط کریم

اداره ترویج و نظام بهره برآاری

سال ۱۳۸۲

مقدمه:

تخم مرغ از جمله محصولات است که در صنعت پرورش طیور از اهمیت خاصی برخوردار است. تخم مرغ سرشار از ویتامینها، مواد معدنی (سدیم، پتاسیم و کلسیم) و آلی میباشند. نظر داشتن ویتامینها ضروری بدن بسیار غنی است. این محصول دارای پوسته نازک و ضعیفی است که به آلودگی بسیار حساس است. با توجه به مصرف زیاد این محصول و مصارف گوناگون آن نگهداری مناسب از آن اهمیت زیادی می یابد. به این سبب نکاتی چند در مورد علل خرابی تخم مرغ خدمت شما عزیزان ارائه می نمایم.

وجود منافذ بسیار ریز روی پوسته تخم مرغ سبب می شود که رطوبت و گازها از تخم مرغ خارج شده یا میکروبها و عوامل فساد به آسانی داخل آن گردند، از این رو از هنگام تولید تا هنگام مصرف اگر تخم مرغ را در شرایط نامناسب نگهداری کنیم هر لحظه آماده برای فساد است. بوسیله دیدن تخم مرغ در برابر نور تا اندازه ای می توان از میزان فساد در سفیده و زرده تخم مرغ اطلاع حاصل نمود.

فسادی که از نظر بازار ممکن است در تخم مرغ مورد توجه قرار گیرد عبارت است از:

۱- کاهش در وزن تخم مرغ:

اگر تخم مرغ را در محل گرم و خشک نگهداری کنیم رطوبت خود را از دست می دهد و این امر باعث بزرگ شدن حفره هوایی (قسمت خالی که بعد از آب پز کردن در داخل تخم مرغ ایجاد می شود) میگردد در نتیجه هر قدر حفره هوایی بزرگتر باشد کیفیت تخم مرغ پایین تر خواهد آمد.

۲- آبی شدن تخم مرغ:

وقتی که تخم مرغ در هوای گرم و نامناسب نگهداری شود سفیده وضع ثابت و مستحکم خود را به مرور از دست می دهد و آبی و شل می شود بر اثر این عامل زرده تخم مرغ موقعیت وسطی خود را از دست خواهد داد.



۱

۳- آلودگی میکروبی:

تخم مرغ تازه تقریباً فاقد هرگونه آلودگی میکروبی می باشد با اینحال در اثر عواملی چون نگهداری و حمل و نقل نامناسب یا ترک خوردگی به برخی از میکروبها آلوده می شود.

برخی از آلودگیها عبارتند از:

الف- تخم مرغ با منظره سبز رنگ:

سفیده آبی شده و بریده و سبزرنگ به نظمی رسد زرده رنگ پریده و یا سفیده شبیه زرده نیم پخته می گردد علت این آلودگی، میکروبی است که در خاک فراوان است و تشخیص این آلودگی به وسیله نور ممکن نیست.

ب- تخم مرغ با منظره قرمز رنگ:

در این آلودگی در زرده رنگ قرمز مخصوص به وجود می آید و سفیده آبی می شود. این آلودگی به وسیله دیدن در برابر نور قابل تشخیص است.

ج- تخم مرغ با منظره سیاه:

در این مورد حفره هوایی وسیع و متحرک میگردد، گاز در آن جمع شده و زرده تیره رنگ و سفیده آبی و سبز متمایل به قهوه ای می گردد.

در هنگام شکستن بوی نامطبوع به مشام میرسد. عامل این آلودگی در خاک و مدفوع یافت میشود و معمولاً کثافات پوسته و شستشوی تخم مرغ با آب کثیف سبب این آلودگی میگردد.

۴- لکه های خونی و تخم مرغ خونی:

علت این آلودگی خونریزی در تخمدان است.

۵- وجود حباب در تخم مرغ:

در برخی از بیماریها مانند بیماری نیوکاسل تخم مرغ دارای یک حفره هوایی واحد و کامل نیست بلکه تعداد زیادی حفره های هوایی کوچک و متحرک در آن دیده می شود.



۲

۶- پریدگی رنگ زرده:

کم شدن و غیرعادی بودن رنگ زرده بیشتر بر اثر تغذیه بد و نامناسب بوجود می آید. این امر باعث کاهش ارزش غذایی تخم مرغ می گردد.

۷- بوی تخم مرغ:

ساختمان پوسته تخم مرغ طوری است که عطر و بو را به آسانی به خود می گیرد. نگهداری تخم مرغ در کنار موادی که بوی زیادی دارند (پودر ماهی، نفت، سیر، پیاز و...) و همچنین ضد عفونی خوراکی و تخم مرغ با مواد بودار باعث این آلودگی می گردد.

۸- فساد تخم مرغ بر اثر رشد نطفه:

تخم مرغ نطفه دار اگر در هوای گرم قرار گیرد نطفه شروع به رشد می کند چون شرایط برای رشد جنین کاملاً متناسب نیست رشد جنین پس از مدتی متوقف شده و جنین تلف می شود که به صورت لکه قرمز رنگ در سطح زرده قرار می گیرد (نشانه آلودگی لکه قرمز یا حلقه قرمز).

۹- عیوب پوسته:

ترک خوردگی تخم مرغ را می توان با چشم دید ولی گاهی اوقات ترک خوردگی بسیار مختصر بوده و تشخیص آن مشکل است. دیدن تخم مرغ در برابر نور و یا شنیدن صدایی که از به هم زدن تخم مرغها به یکدیگر ایجاد می گردد یکی از راه های تشخیص عیوب پوسته است.

منبع: زهری، مراد علی، اصول پرورش طیور؛ دانشگاه تهران، تابستان ۱۳۸۳



۳