

تخم مرغ



ویژگیهای تخم مرغ سالم:

- پوسته باید بدون ترک، تمیز و عاری از هر گونه آلودگی باشد.
- تخم مرغ تازه دارای اطلاق هوایی کوچک می باشد و در زمان غوطه وری عمیقاً در آب کف ظرف قرار می گیرد.
- سفیده غلیظ و رقیق کاملاً از یکدیگر قابل تفکیک باشند.
- زرده کاملاً گرد و کروی و در مرکز قرار داشته باشد.
- محتویات باید فاقد لکه های خونی، بوی تعفن و علائم فساد باشد.
- تخم مرغ باید دارای تاریخ تولید و انقضاء بوده و داخل یخچال نگهداری و عرضه شود.

تخلفات بهداشتی:

- ✓ زدن استلپ با جوهرهای غیر مجاز روی تخم مرغ.
- ✓ عرضه تخم مرغ بدون درج تاریخ تولید و انقضاء روی تخم مرغ و کارتن.
- ✓ عدم درج مشخصات کامل و صحیح روی کارتن ها.
- ✓ عرضه تخم مرغهای شکسته و کثیف و مشاهده آنها در مراکز عرضه.
- ✓ عرضه تخم مرغهای درشت با وزن بالای ۶۵ گرم که می بایستی در مراکز صنعتی یا قنادیها مصرف گردد.

توصیه های بهداشتی در زمان خرید و مصرف تخم مرغ:

- ✓ تخم مرغ مصرفی را تنها از مراکز مجازی که مبادرت به نگهداری تخم مرغ در یخچال می نمایند خریداری کنید.
- ✓ از تخم مرغ بسته بندی شده توسط واحدهای مجاز که دارای تاریخ تولید هست خریداری نمایید.
- ✓ از خریداری هرگونه تخم مرغ کثیف، شکسته و یا نگهداری شده در خارج از یخچال جدا خریداری فرمایید.
- ✓ بلافاصله پس از خرید تخم مرغ آنرا به یخچال منزل منتقل کنید.
- ✓ تا قبل از زمان مصرف آنرا نشوید، زیرا راه ورود میکروب باز می شود.
- ✓ در زمان مصرف پس از تستشو تخم مرغ ها را جداگانه بشوید تا در صورت مشاهده علائم فساد آنرا مصرف نکنید.

شرایط و عمر ماندگاری تخم مرغ

- ✓ در صورت نگهداری در یخچال (۰ تا ۴ درجه سانتیگراد) بسته بندی کوچک و بزرگ خقوار ۳۰ روز (یک ماه) هرچه این میزان دما بالاتر برود از مدت نگهداری آن کاسته خواهد شد.
- ✓ در صورت نگهداری در دمای ۶-۰ درجه سانتی گراد تا ۱۷ درجه سانتی گراد در بسته بندی کارتی عمر ماندگاری سه ماه است.
- ✓ تخم مرغ مایع تازه غیر پاستوریزه در دمای صفر تا چهار درجه سانتی گراد (در یخچال) ۳ روز.
- ✓ تخم مرغ مایع تازه پاستوریزه در دمای صفر تا چهار درجه سانتی گراد (در یخچال) ۱۰ روز.
- ✓ تخم مرغ منجمد غیر پاستوریزه در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد (در یخچال) ۶ ماه.
- ✓ تخم مرغ منجمد پاستوریزه در ۱۸- درجه سانتیگراد (در یخچال) یکسال.

