

ДОСЛІДЖЕННЯ ДИНАМІКИ ЗМІНИ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КУРЯЧИХ ЯЄЦЬ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Багінська А.О., гр. ПТ-16

Наукові керівники: канд. екон. наук, доц. **О.О. Лісниченко**,
ст. викл. **З.П. Карпенко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Куряче яйце – високоцінний дієтичний продукт харчування. Воно містить усі необхідні для людини поживні та біологічно активні речовини вміст яких може зменшуватися за умов порушення параметрів зберігання. Таким чином, проблема експертизи та оцінки якості курячих яєць після їх зберігання стає актуальною.

Об'єктами дослідження було обрано 3 зразки столових курячих яєць вищої категорії. Тривалість зберігання експериментальних зразків складала 48 діб. Температура зберігання – 18 ± 2 °С. Така температура рекомендується ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові» і, крім того, є найбільш розповсюдженою при реалізації курячих яєць в торговельній мережі. Відносна вологість повітря при зберіганні знаходилася в межах 75%. Якість дослідних зразків оцінювали кожні 12 діб. Зразки курячих яєць перевіряли за наступними показниками: зовнішній вигляд, стан жовтка та білка, стан повітряної камери, показники втрати яєць.

Оцінюючи органолептичні якості курячих яєць сенсорним методом, змін зовнішнього вигляду яєць під час зберігання не було виявлено: шкарлупа чиста, матова, непошкоджена, без слідів крові та посліду, без видимих змін структури; продукт не набув стороннього запаху. Під час дослідження стану білка після зберігання було виявлено деякі зміни: білок став нещільним, рідким. Стан жовтка в результаті зберігання не зазнав змін: жовток ледь видимий під час овоскопування, контури не окреслені, займає центральне положення, мало рухливий. В результаті дослідження зміни висоти повітряної камери були встановлені наступні результати: в першому зразку висота повітряної камери за 48 діб зберігання збільшилася на 6 мм, в другому зразку на 5,5 мм, а в третьому на 6 мм. При дослідженні динаміки зміни маси курячих яєць під час зберігання було встановлено такі результати: в першому зразку за 48 діб спостереження маса зменшилася на 5%, в другому зразку на 5,1%, а в третьому на 6%.

Отже, за результатами дослідження було встановлено, що під час зберігання якість курячих яєць погіршується та припиняє відповідати вимогам ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові».