

ОСОБЛИВОСТІ ХОЛОДИЛЬНОЇ ОБРОБКИ ЯЄЦЬ ТА ПРОДУКТІВ ІЗ НИХ

Степанов О.В., гр. ХМ-49

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Д.П. Семенюк
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Яйця, упаковані в картонні коробки, зберігаються при температурі повітря 0,5...–1,5 °С. Під час зберігання яєць в дерев'яних ящиках, температуру повітря можна знижувати до мінус 2,5 °С. Холодильні камери перед закладкою яєць ретельно дезінфікують і провітрюють. До температури зберігання яйця охолоджують в спеціальних камерах шляхом поступового зниження температури приблизно на 1 °С за 1–2 год при вологості повітря 75–80% і швидкості його руху 0,3–0,5 м/с. Процес охолодження в залежності від початкової температури яєць триває 2–3 дні. Після охолодження яєць до 2...3 °С їх поміщають в камеру зберігання. Ящики з яйцями укладають в штабелі по 10 штук в кожному. Нижні ящики для поліпшення циркуляції повітря встановлюють на дерев'яні прокладки товщиною 5–7 см. Між штабелями і біля стін залишають проходи шириною 30–40 см. Картонні коробки розміщують на дерев'яних стелажах. Щоб уникнути запотівання яєць, що відвантажуються з холодильника в теплу пору року, їх поміщають в утеплювач. Оутеплення яєць проводять поступово підвищенням температури повітря на 1°С через кожні 2 години при постійній циркуляції повітря. Оутеплення продовжують до тих пір, поки температура яєць стане нижче зовнішнього повітря на 2–3 °С. Виробляють наступні морожені продукти з яєць: меланж яєчний морожений, меланж яєчний морожений із сіллю (0,8%), меланж яєчний морожений з цукром (5%), білок яєчний морожений, жовток яєчний морожений. Для заморожування яєчну масу, упаковану в банки або ящики з гофрованого картону з вкладишами з поліетиленової плівки, розміщують на стелажах в шаховому порядку в морозильній камері з температурою –20...–25 °С і швидкістю руху повітря 3...4 м/с. Яєчна маса вважається замороженою при досягненні в центрі упаковки з продуктом температури –6...–10 °С. При температурі мінус 6 °С граничний термін зберігання яєчного меланжу, упакованого в поліетиленові плівки, – 6 місяців, меланжу, упакованого в банки з білої жерсті, – 8 місяців; при температурі мінус 10°С – відповідно 8 і 10 місяців. Для меланжу з сіллю або цукром температура повинна бути не вище –8...–10 °С, термін зберігання до 10 місяців.