**Бутенко К.Є., студентка УІПА, м. Харків**

**ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КУРЯЧИХ ЯЄЦЬ**

Яйце птахів за поживністю і смаковою якістю займають одне з найважливіших місць серед продуктів харчування. У процесі зберігання під дією кисню повітря і мікроорганізмів відбувається псування яєць. Куряче яйце за якістю повинно відповідати нормативним органолептичним та фізико-хімічними показникам. Нормуються наступні органолептичні показники: пошкодженість, забрудненість, мармуровість і пігментація шкаралупи, наявність в яйці включень (плям), розташування повітряної камери її рухливості, запах, смак; станом, положенню і рухливістю жовтка; станом, консистенції та прозорості білка та по масі. Досліджувались яйця фірми крос ЗАРЯ, Полтавської птахофабрики, Богодухівської птахофабрики "Зоря", птахофабрики "Авангард», Старовірівської, Охочанської і Люботинської птахофабрик. Яйця оцінювали за допомогою органолептичних, фізичних та хімічних методів. Органолептичні методи використовували для оцінки таких ознак якості яєць, як пошкодженість, забрудненість, мармуровість і пігментація шкаралупи, розташування і рухливість жовтка, наявність в яйці включень (плям), розташування повітряної камери, а також шаруватість і прозорість білка, пігментація жовтка (на розкритому яйці ).

Фізичні методи застосовують для оцінки маси та щільності яєць, індексу форми, пружної деформації і міцності шкаралупи, показника щільності (консистенції) фракцій білка, розмірів повітряної камери, а на розкритому яйці - одиниць Хау, індексів білка та жовтка, співвідношення маси білка і жовтка, товщини і відносної маси шкаралупи, її пористості, коефіцієнта рефракції білка і жовтка і деяких інших. За допомогою хімічних методів в основному при груповій оцінці яєць визначають вміст вологи, золи, протеїну, ліпідів, вітамінів, макро- і мікроелементів, залишків лікарських речовин та інших хімічних сполук, що обумовлюють поживну цінність і безпечність яєць. Коефіцієнт рефракції жовтка і білка як непрямий показник вмісту сухих речовин визначали за допомогою рефрактометра. Перед вимірюванням отримували однорідну масу шляхом ретельного розмішування. Орієнтовно коефіцієнти рефракції білка та жовтка дорівнюють 1,356 і 1,418 відповідно. Точність показань рефрактометра встановлюють дистильованою водою, коефіцієнт рефракції якої при 20 ° дорівнює 1,3333. Концентрація водневих іонів (рН) білка і жовтка відображає в основному свіжість яєць. Її визначали за допомогою потенціометрів. Перед визначенням прилад налаштовують за буферними розчинами з рН 4,9-5,8 для жовтка і з рН 8,5-9,0 для білка. Вимірювання проводили за стандартною методикою.Приймання яєць курячих в супермаркетах Харкова ведеться відповідно до вимог ГОСТ 52121-2003 «Яйця курячі харчові», на підставі супровідних документів, а також з обов'язковою наявністю ветеринарного свідоцтва. При розміщенні яєць курячих на зберігання в магазині, обов'язково дотримуються температурні режими, терміни, умови зберігання, товарне сусідство.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Робота виконана під керівництвом ст. викл. каф. ХХТ Гонтар Т. Б.**