

ТЕМА 10. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості.
2. Способи, умови та строки зберігання курячих яєць.
3. Продукти переробки яєць. Побічні продукти переробки яєць.
4. Схема виробництва морожених яєчних продуктів. Вимоги до якості морожених яєчних продуктів.
5. Схема виробництва сухих яєчних продуктів. Вимоги до якості сухих яєчних продуктів.

Питання для самоперевірки

1. Які існують види та категорії яєць, які з них є найбільш цінними?
2. Що складає харчову цінність яєць?
3. Як визначається свіжість яєць овоскопуванням?
4. Що таке індекс білка та індекс жовтка?
5. Що ви знаєте про хімічний склад та якість перепелиних яєць?
6. Які вимоги встановлюються для курячих яєць?
7. Дайте характеристику основним дефектам яєць.
8. Які вимоги та строки зберігання яєць?
9. Чи використовуються у харчуванні яйця водоплаваючих птиць?
10. Які вимоги встановлюються до сухих яєчних порошоків?
11. Які вимоги встановлюються до зберігання курячих яєць?