

Как проверить свежесть яйца?

В.Н. Витер

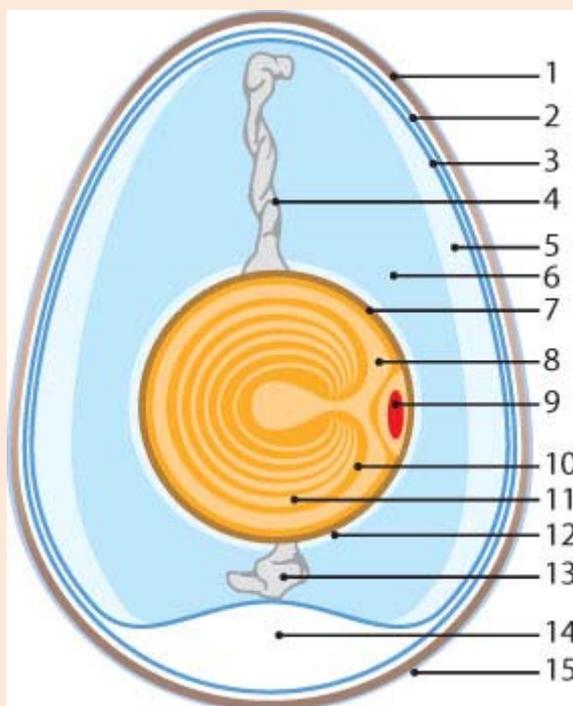


Есть много способов проверить свежесть куриного яйца, некоторые способы довольно простые, правда, далеко не все из них отличаются стопроцентной надежностью.

Самый быстрый способ – встряхнуть яйцо. Если содержимое яйца взбалтывается, это признак, что яйцо несвежее и скорее всего, непригодно к употреблению. Кроме того, недавно снесенные яйца имеют матовую поверхность, а старые – блестящую, с синеватым отливом. В ультрафиолетовом свете свежие яйца выглядят ярко-красными (на просвет), по мере хранения красный цвет тускнеет и становится бледно-лиловым.

Оболочка яйца не является непроницаемой, и яйцо постепенно теряет воду, в результате его плотность уменьшается. В «тупой» части яйца содержится воздушная камера, которая по мере высыхания яйца расширяется.

Строение птичьего яйца



1. Скорлупа, 2, 3. Подскорлуповая оболочка, 4, 13. Канатик (халазы), 5, 6, 12. Белок (разный по консистенции), 7. Желточная оболочка, 8, 10 и 11. Желток, 9. Зародышевый диск, 14. Воздушная камера (пуга), 15. Кутикула



Яйцо с двумя желтками

Согласно требованиям государственного стандарта (ГОСТ Р 52121-2003), воздушная камера яйца должна быть не больше 9 миллиметров. Размер воздушной камеры можно измерить с помощью специального прибора (овоскоп). Овоскоп работает по принципу просвечивания и позволяет определить не только размер воздушной камеры, но и другие характеристики качества. Однако такой прибор часто недоступен не только в домашних условиях, но и в большинстве точек продажи яиц.

Плотность яйца легко проверить, опустив его в стакан с водой или разбавленным раствором поваренной соли. Свежие яйца тонут, несвежие всплывают. Например, в одном из источников рекомендован следующий способ:

Опустите яйцо в 8%-й раствор кухонной соли. Если оно лежит на дне, то возраст яйца – в пределах 1-6 дней. Если тупой конец яйца приподнимается, и яйцо расположилось по диагонали, образуя с дном стакана угол 45°, то яйцу около 7-10 дней. Если яйцо стоит на дне почти вертикально, то ему 11-12 дней. Если плавает в растворе - 13-17 дней. Тупой конец выдвигается из воды – яйцу больше 17 дней¹.

¹ Сайт Опт-торг <http://www.optom-torg.at.ua>

Свежесть и плотность яйца зависят от многих факторов, в частности – от условий его хранения, поэтому такое точное определение возраста яйца по его поведению в растворе соли вызывает серьезные сомнения. Не удивительно, что этого простого способа контроля нет в соответствующем государственном стандарте. Тем более, плотность самого раствора соли зависит не только от его концентрации, но и от температуры, которая в домашних условиях может значительно изменяться. Поэтому заслуживает внимания более простой рецепт:

Растворите в 0.5 л воды столовую ложку соли, затем опустите в нее яйцо. Если оно опустится на дно, яйцо свежее; если средней свежести, будет плавать где-то посредине; если же всплывет, яйцо в пищу не годится.

Если яйцо всплывает в чистой воде, оно тем более непригодно к употреблению.

Для начала мы налили в пол-литровый стакан воду и опустили в него недавно купленное яйцо. Яйцо опустилось на дно, где приняло вертикальное положение (тупым концом вверх). Стало ясно, что оно пригодно к употреблению, но очень свежим такое яйцо не назовешь.

Потом аккуратно по стенкам в стакан добавили крепкий раствор хлорида натрия. Яйцо оторвалось от дна, но полностью не всплыло, остановившись в нескольких сантиметрах от поверхности. Яйцо было легче, чем крепкий раствор хлорида натрия, который собрался на дне, но тяжелее чем вода (которая была сверху). Если яйцо аккуратно опустить на дно, оно снова всплывало, при этом было визуально заметно, что внизу стакана собралась более тяжелая жидкость.

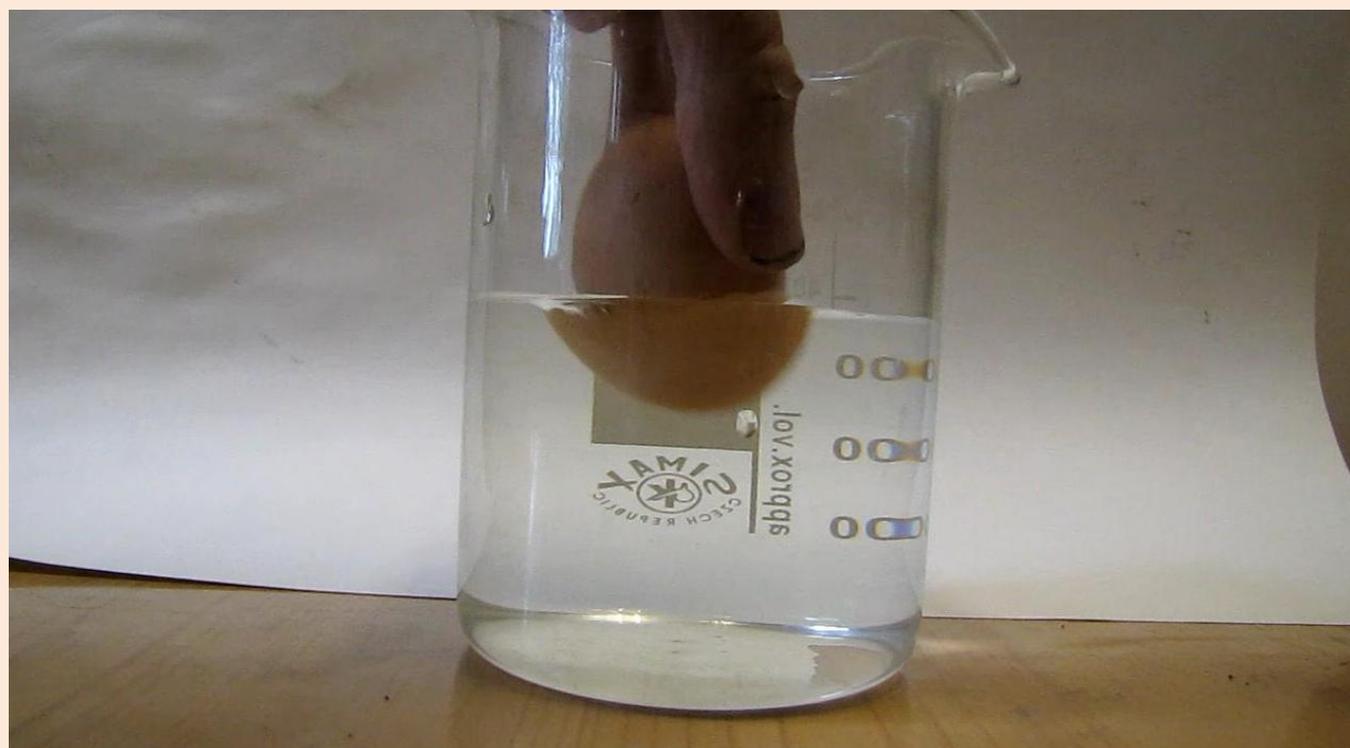
За счет диффузии концентрация соли в стакане выравнивается, поэтому следовало ожидать, что со временем яйцо всплывет или утонет. Однако прошла уже неделя, а яйцо все продолжает плавать: так получилось, что плотность яйца близка к плотности раствора соли, который образовался после выравнивания концентрации.

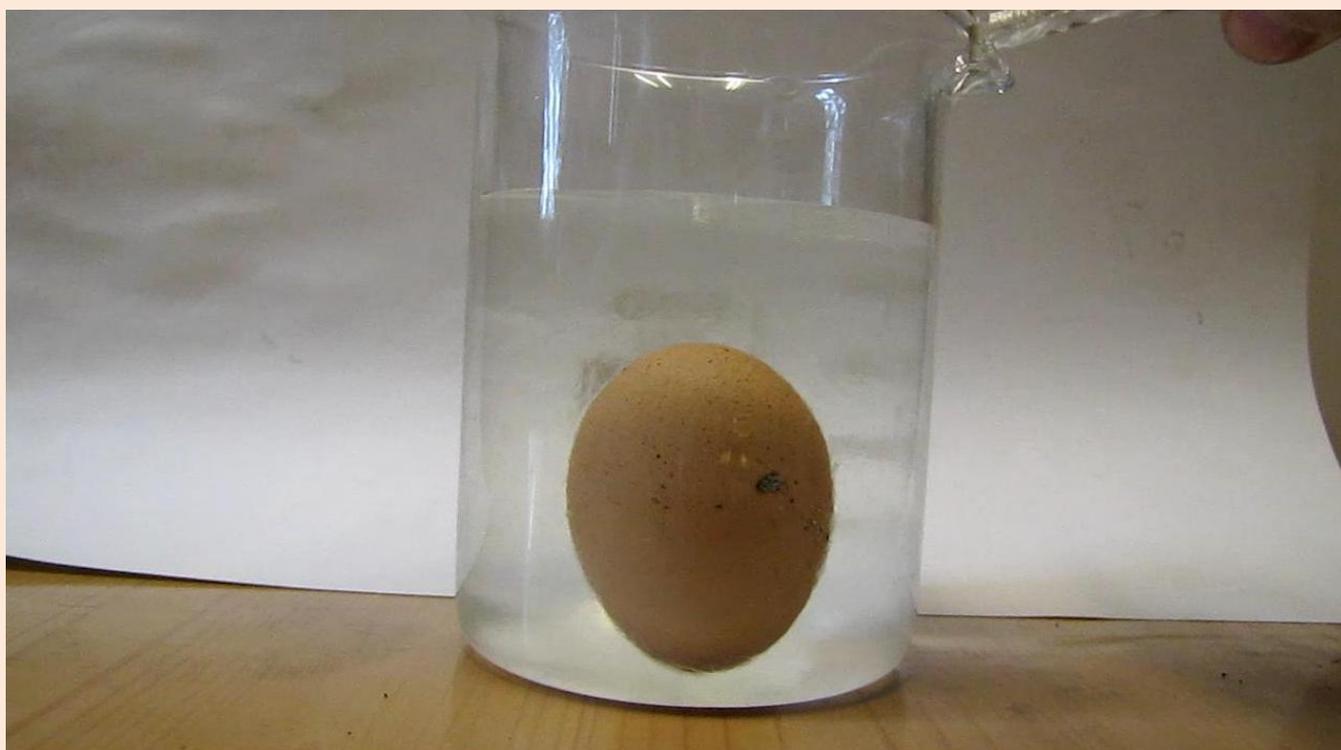
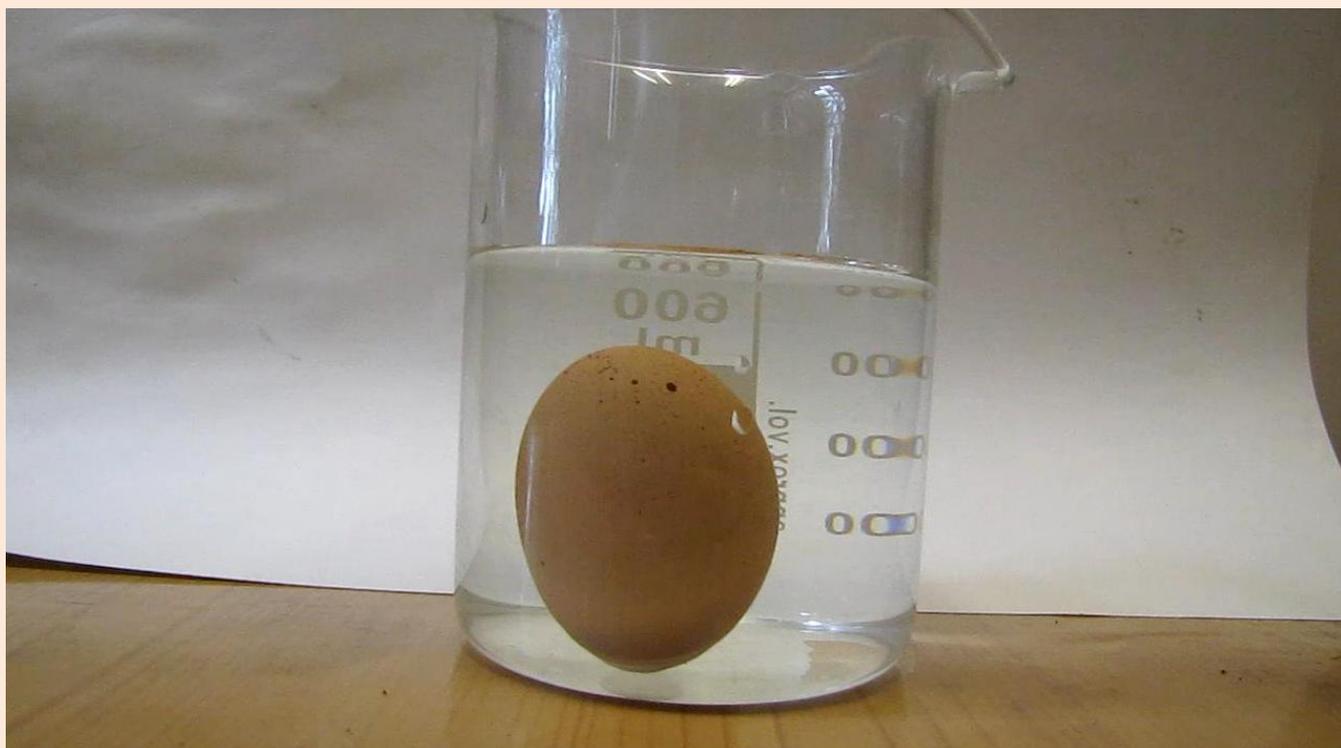
Таким образом, внешний вид, плотность яйца и «проба на встряхивание» могут дать ценную информацию относительно свежести яйца, но окончательный вывод можно сделать, только разбив яйцо. Наличие гнилого, тухлого или затхлого запаха, а также внешний вид содержимого однозначно предупредят, что употреблять такое яйцо опасно для здоровья.

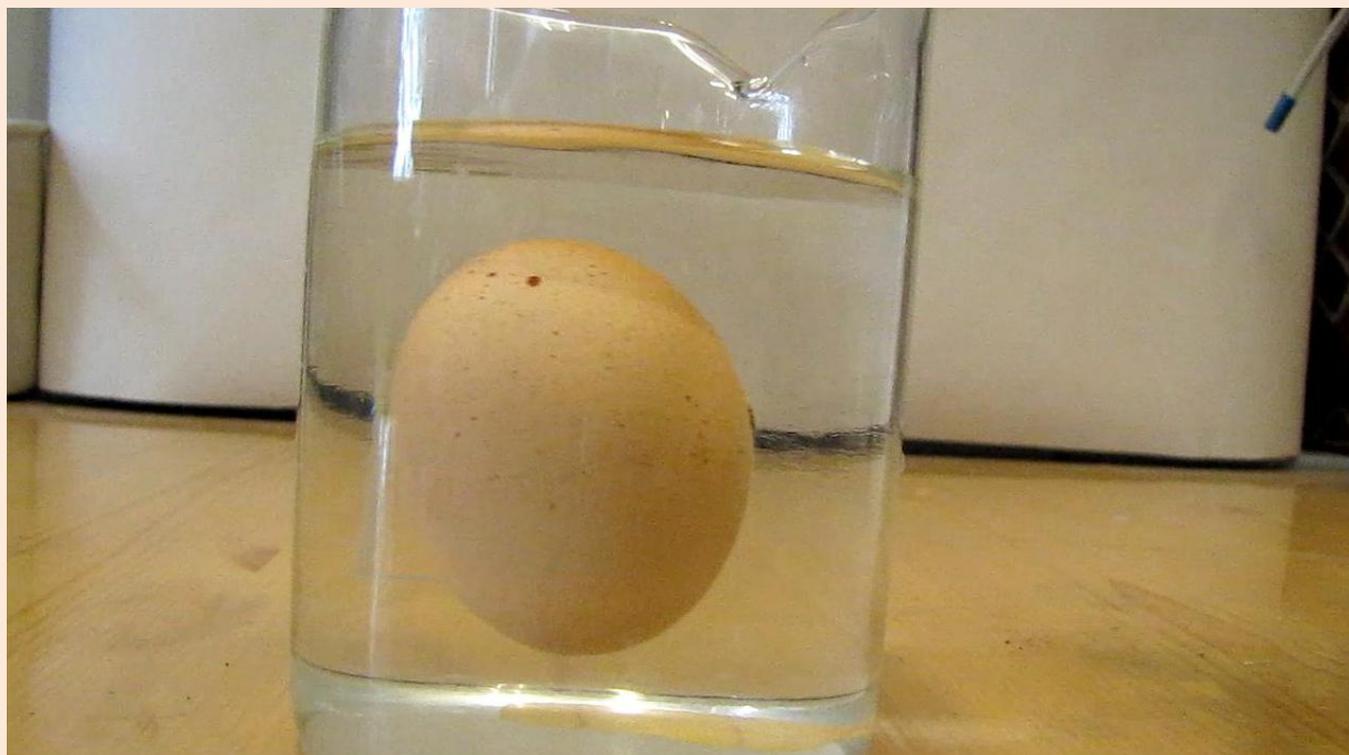
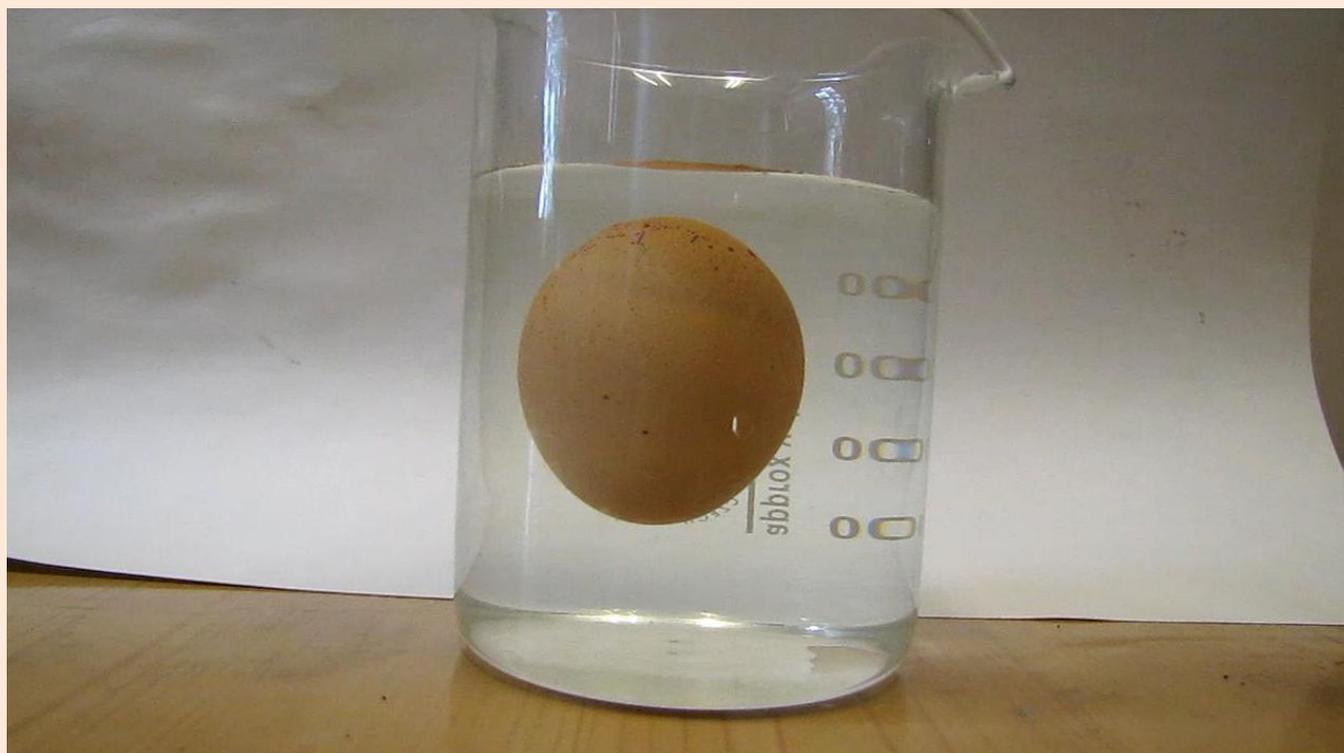


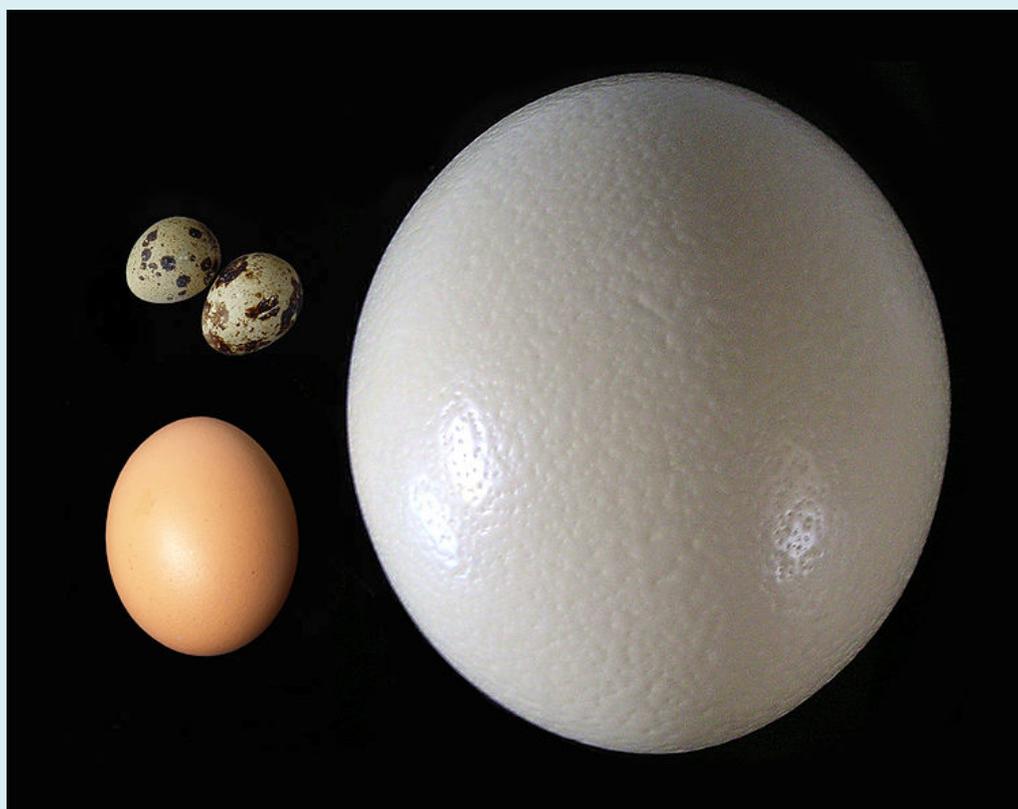
Проверка куриного яйца на свежесть

фото В.Н. Витер









Справа – яйцо страуса, слева – куриное яйцо (снизу), перепелиные яйца (сверху)