

Группа 13 ПК

Дата проведения урока 11.06.2020 г

Практическая работа: Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Кулинарное назначение.

- Пищевые неполноценные яйца.
- Технический брак яиц.

Порядок выполнения работы:

Задание №1. Запишите тему и план урока. Изучите теоретическую часть материала.

Ответьте письменно на вопросы после теоретической части.

(Задание 2-5.)

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

Теоретическая часть

В зависимости от качества яйца подразделяют на **пищевые полноценные, пищевые неполноценные и технический брак.**

К пищевым полноценным относят свежие, доброкачественные яйца с чистой цельной скорлупой, высота пуги не более 13 мм, белок плотный, просвечивающийся (допускается водянистый), желток прозрачный, малозаметный, занимает центральное положение (допускается перемещение

Пищевые неполноценные яйца.

1. «Бой» или яйца с поврежденной скорлупой – «насечка» (надтреснутая скорлупа), «мятый бок» (вмятая скорлупа без повреждения подскорлупной оболочки), «тек» (повреждение скорлупы и подскорлупной оболочки) – пищевой дефект яйца, выражающийся в нарушении целостности скорлупы яйца без признаков течи.

2. «Присушка» – возникает при нарушении технологии длительного хранения яиц и характеризуется присыханием желтка к скорлупе (без плесени). В зависимости от величины участка желтка, присохшего к скорлупе различают «малую присушку» и «большую присушку».

3. «Выливка яйца», в которых произошло частичное смешивание желтка с белком, без порочного запаха. При частичном смешивании желтка с белком

дефект называется «малая выливка»; при полном смешивании желтка с белком, без порочащего запаха – «большая выливка».

4. «Малое пятно» – яйца с одним или несколькими неподвижными пятнами (колонии плесени) под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности скорлупы.

5. «Запашистые» – яйца с посторонним, легко улетучивающимся запахом, воспринятого из окружающей среды.

6. «Окачка» - возникает от толчков. При данном пороке скорлупа остается целой, а содержимое яйца смешивается из-за разрыва желточной оболочки («выливка») или при разрыве белочной оболочки происходит перемешивание пуги в зависимости от положения яйца (перелив).

7. «Легковес» – брак, развившийся в результате нарушения режима технологии хранения, с частичным высыханием их содержимого. Высота яиц с этим браком превышает 1/3 яйца. Вес его 40 гр

8. «Усушка яйца» – потеря яйцом части влаги в процессе хранения.

9. «Большое пятно» - яйцо с наличием пятен под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности всего яйца.

Яйца с пищевыми пороками не допускают к продаже, а используют в хлебобулочном, кондитерском и других производствах для приготовления изделий, подвергающихся высокой термической обработке, или возвращают владельцу для использования в своем хозяйстве.

Технический брак яиц.

1. «Тумак» – порок, образующийся в результате жизнедеятельности бактерий и плесеней. При овоскопии яйцо не прозрачно, за исключением пуги, содержимое имеет гнилостный запах.

2. «Кровяное кольцо» - в результате нарушения режима хранения развиваются сосуды зародыша на поверхности желтка и образуется кольцо красного цвета.

3. «Кровяное пятно» – характеризуется наличием на поверхности желтка или в белке яйца кровяных включений, видных при овоскопировании.

4. «Красюк» – яйца с полным смешиванием желтка с белком. Дефект, который приобретает яйцо в процессе его образования (присутствие чужеродных веществ в содержимом яйца, например, крови в белке) или вследствие старения происходит полное смешивание желтка с белком.

5. «Тек» – технический брак яйца, выражающийся в повреждении скорлупы и подскорлупной оболочки, при котором содержимое яйца вытекает.

6. «Затхлое яйцо» – яйцо, адсорбировавшее запах плесени или имеющее заплесневелую поверхность скорлупы.

7. «Большое пятно» – образуется в результате развития плесневых грибов на подскорлупной оболочке в виде темных обширных колоний по площади, превышающих 1/8 поверхности яйца.
8. «Задохлик» – яйца с погибшим в начальной стадии развития зародышем.
9. «Миражные яйца» – яйца, изъятые из инкубатора как неоплодотворенные.
10. «Зеленая гниль» – выражается в зеленом цвете белка и резким неприятным запахом.

Яйца с пороками, относящихся к техническому браку, направляют на техническую утилизацию.

Ответьте письменно на вопросы:

Задание №2

Что из перечисленного определяет качество диетического яйца?

- неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
- допускается на скорлупе наличие единичных пятен и полосок.
- белок плотный, светлый, прозрачный.
- желток прочный, едва видимый, занимает центральное положение и не перемещается.

Задание №3

Что из перечисленного определяет качество столового яйца?

- неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
- Неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7 мм.
- Белок плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный.
- Желток прочный, малозаметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Задание №4

Выпишите дефекты из текста, которые можно использовать для приготовления блюд и изделий.

Задание №5

1. В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется:

а) Белочная оболочка в) Воздушная камера

б) Градинки г) Поры

2. Яйцо куриное состоит из трех основных частей:

1 Скорлупы 2 Белка 3 Желтка - распределите соответственно от массы яйца

а) 56%

б) 12%

в) 32%

3. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют на _____, срок хранения, которых не превышает 7 суток и _____, срок хранения которых не превышает 25 суток.

4. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

а) Омлет в) Яичный порошок

б) Лъезон г) Яичный меланж

5. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?

а) Белок б) Желток

6. Перечислите дефекты яиц относящиеся к пищевым неполноценным _____, _____, _____, _____, _____.

7. Перечислите дефекты яиц относящиеся к техническому браку _____, _____, _____, _____, _____.

8. Как называют смесь желтка и белка с добавлением пастеризованного цельного или обезжиренного молока?

9. Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца?