

تخم مرغ

1. ویژگی‌ها

1-1. ویژگی‌های ظاهری / ارگانولپتیک

b تخم مرغ سالم باید از نظر ظاهری / ارگانولپتیک دارای مشخصات زیر باشد:

- پوسته خارجی تخم مرغ باید تمیز، عاری از هرگونه آلودگی، ترک خوردگی و شکستگی باشد.
- سطح پوسته خارجی تخم مرغ باید صاف و شفاف بوده و در تمام قسمت‌های آن یکنواخت باشد.
- محتویات (زرده و سفیده) عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی یا علائم فساد باشد.
- در بسته‌های دارای مشخصات تولیدکننده و تاریخ تولید و در داخل یخچال با برودت صفر تا ۴ درجه سانتیگراد نگهداری و عرضه شوند.

b تخم مرغ تازه

- سطح پوسته خارجی تخم مرغ صاف و شفاف بوده و در تمام قسمت‌های آن یکنواخت باشد.
- دارای اتاقک هوایی کوچک می‌باشد.
- سفیده غلیظ و رقیق کاملاً از یکدیگر قابل تفکیک می‌باشد.
- زرده کاملاً گرد، کروی و در مرکز تخم مرغ قرار دارد.
- سفیده دارای ظاهری ابری و غیر شفاف است.
- پوسته پس از پختن به راحتی جدا نمی‌شود.

b تخم مرغ کهنه

- سطح پوسته خارجی تخم مرغ‌های کهنه کدر و بد رنگ می‌باشد.
- نسبت سفیده غلیظ به سفیده رقیق کاهش می‌یابد.
- ضخامت غشای زرده کم و زرده خاصیت محکم و ایستادگی خود را از دست داده و پهن می‌شود.
- اتاقک هوایی بزرگ می‌شود (وجود اتاقک هوایی بزرگ، علامت از دست دادن رطوبت داخلی و نگهداری طولانی مدت است).
- سفیده شفاف که نشانه کهنگی تخم مرغ می‌باشد.

b تخم مرغ فاسد

- سطح پوسته خارجی در تخم مرغ‌های فاسد کاملاً کدر و بد رنگ می‌شود.

مخلوط شدن سفیده و زرده تخم مرغ که نشانه فساد آن می باشد.

محتویات دارای بوی تعفن و علائم فساد می باشد.

هر گونه علائم کپک زدگی در پوسته خارجی به سرعت به داخل تخم مرغ سرایت می کند و موجب تشکیل لکه های کپک یا قارچ به رنگ های خاکستری، سیاه و قهوه ای می شود که با چشم قابل رویت می باشد.

یادآوری : تغییر رنگ محتویات تخم مرغ مانند:

-تخم مرغ بامنظره سبز رنگ : سفیده آبکی و بریده و سبز رنگ می شود زرده رنگ پریده و یا سفید، شبیه زرده نیم پخته می شود.

-تخم مرغ بامنظره قرمز رنگ: در زرده رنگ قرمز مخصوصی بوجود می آورد و سفیده را آبکی می کند به وسیله قرار دادن تخم مرغ در برابر نور می توان تشخیص داد.

-تخم مرغ بامنظره سیاه رنگ: زرده تیره رنگ و سفیده آبکی سبز متمایل به قهوه ای می گردد. در هنگام شکستن تخم مرغ بوی نامطبوعی به مشام می رسد.

1-2 ویژگی های شیمیایی

میزان باقیمانده دارو، هورمون سموم و سایر موادشیمیایی آن، کمتر از حداکثر حد مجاز باقیمانده (MRL) باشد. (حدمجاز باقیمانده (MRL) در دست تدوین است).

1-3 ویژگی های میکروبی

ویژگی های میکروبی تخم مرغ و فراورده های آن به شرح جدول ۱-۹ می باشد:

جدول ۱-۹ : ویژگی های میکروبی تخم مرغ و فراورده های آن

ردیف	فراورده	آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	M
۱	تخم مرغ کامل (پاستوریزه نشده)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در يك گرم)	۵	۳	۵ × ۱۰ ^{-۴}	۵ × ۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفي	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در يك گرم)	۵	۰	منفي	-
۲	تخم مرغ کامل (پاستوریزه)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در يك گرم)	۵	۳	۱۰ ^{-۴}	۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفي	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در يك گرم)	۵	۰	منفي	-
۳	تخم مرغ مایع (کامل/سفیده/زرده) (تازه / منجمد) یا یا بدون ماده افزودنی مجاز (پاستوریزه نشده)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در يك گرم)	۵	۳	۵ × ۱۰ ^{-۴}	۵ × ۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفي	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در يك گرم)	۵	۰	منفي	-
		کلی فرم (در گرم)	۵	۲	۱۰ ^{-۲}	۱۰ ^{-۳}
		اشریشیا کلی (در گرم)	۵	۰	منفي	-
۴	تخم مرغ مایع (کامل/سفیده/زرده) (تازه / منجمد) یا یا بدون ماده افزودنی مجاز (پاستوریزه)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در يك گرم)	۵	۳	۱۰ ^{-۴}	۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفي	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در گرم)	۵	۰	منفي	-

كلي فرم	۵	۲	۱۰	۱۰۲
(در گرم)				
اشربشيا كلي	۵	۰	منفي	-
(در گرم)				

یادآوری ۱- در مواردی که فقط يك نمونه به آزمایشگاه ارسال می شود (نمونه منفرد)، ویژگی های میکروبی نمونه با حد m سنجیده می شود.

یادآوری ۲- هر بهر بر اساس شرایط زیر قابل مصرف یا غیر قابل مصرف تشخیص داده می شود:

1- در مواردی که تمام نمونه ها $m \geq$ باشد ، بهر قابل قبول است.

2- در مواردی که تعداد $C \geq$ از n نمونه ، بین $m <$ و $M \geq$ باشد ، بهر قابل قبول است.

3- در مواردی که هر يك از نمونه ها $M <$ باشد ، بهر غیر قابل قبول است.

4- در مواردی که تعداد $C <$ از n نمونه ، بین $m <$ و $M \geq$ باشد ، بهر غیر قابل قبول است.

یادآوری ۳- معیارهای فوق در مورد تخم مرغ خوراکی، تخم سایر پرندگان (مانند بوقلمون، اردک، غاز، بلدرچین و ...) و نیز تخم مرغ های مادری که به مصرف غذایی انسان می رسند، کاربرد دارد.

یادآوری ۴- ویژگی های میکروبی پودر تخم مرغ بر اساس استانداردهای ملی ایران به شماره ۲۴۷۸ و ۵۹۴۹ می باشد.

2- عمر ماندگاری:

عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی و فرآورده های آن به شرح جدول جدول ۲-۹ می باشد:

جدول ۲-۹ : عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی و فرآورده های آن

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی	دما		
	(درصد)	(درجه سانتیگراد)		
			۰ تازه	۱- تخم مرغ خوراکی
۳ ماه	80 ± 5	۰/۶ - تا ۱/۷	- بسته بندی کارتنی	
			(ویژه مصارف عمده) (حداکثر +۲)	

۱ ماه	۸۰±۵	۰ تا ۴+	- بسته بندي كوچك		
		(در يخچال)	(ويژه مصرف خانوار)		
			۵ تازه	۲- تخم مرغ مايع	
۳ روز	-	۰ تا ۴+	- غير پاستوريزه	(كامل/ سفيده / زرده)	
		(در يخچال)			
۱۰ روز*	-	۰ تا ۴+	- پاستوريزه	(بسته بندي شده)	
		(در يخچال)			
			منجمد ^۰		
۶ ماه	-	- ۱۸	- غير پاستوريزه		
۱ سال	-	- ۱۸	- پاستوريزه		
*پس از باز کردن بسته، باید حداکثر ظرف ۳ روز مصرف شود.					

3. تقلبات و تخلفات بهداشتی:

§تامین تخم مرغ از منابع غیر مجاز

§تغییر یا مخدوش نمودن تاریخ تولید، انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری تخم مرغ بسته بندي شده

§عرضه و فروش تخم مرغ بسته بندي تاریخ منقضي

§عدم رعایت بروقت یخچال در زمان عرضه

§پاکیزه و بهداشتی نبودن یخچال و سایر وسایل مورد استفاده

§عرضه تخم مرغ خارج از یخچال

§عدم رعایت اصول بهداشت فردی (از جمله نداشتن لباس کار مناسب، کارت بهداشت / گواهی سلامت و ...) در زمان فعالیت

§عرضه تخم مرغ کهنه و فاسد بجای تخم مرغ تازه و سالم:

یادآوری - این تخلف به یکی از روش های زیر تشخیص داده می شود:

§**شناور نگهداشتن در آب:** وقتی تخم مرغ در آب شناور می ماند که اتاقک هوایی آن به اندازه کافی برای شناور نگهداشتن تخم مرغ بزرگ شده باشد و این به مفهوم کهنه بودن آن است . برای اطمینان از فاسد بودن تخم مرغ کهنه آنها را قبل از استفاده در يك ظرف جداگانه بشکنید . تخم مرغ فاسد چه پخته باشد و یا خام پس از شکسته شدن پوسته ، بوي نامطبوعي از خود متصاعد می کند.

p تست نور: با انجام آزمایش نور برخی از علائم فساد که در بالا ذکر گردیده است قابل رویت می باشد.

1. توصیه های بهداشتی

p توصیه های بهداشتی در زمان خرید تخم مرغ

تخم مرغ مصرفی را تنها از مراکز مجازی که مبادرت به نگهداری تخم مرغ در یخچال می نمایند خریداری کنید.

ترجیحا نسبت به خریداری تخم مرغ بسته بندی شده توسط واحدهای مجاز (داری پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور) اقدام نمائید و در صورت خرید تخم مرغ غیر بسته بندی حتما از تاریخ تولید آن مطمئن شوید.

هرگز تخم مرغ های ترکدار را خریداری نکنید. ولی اگر در طی حمل به منزل ترک برداشت و یا شکست محتویات آن را در یک ظرف تمیز و در پوش دار ریخته و در یخچال نگهداری کنید و طی حداکثر دو روز آن را مصرف نمائید.

از خریداری هرگونه تخم مرغ کثیف، شکسته و یا نگهداری شده در خارج از یخچال جداً خودداری فرمائید.

p توصیه های بهداشتی پس از خرید تخم مرغ

بلافاصله پس از خرید تخم مرغ، آنرا به یخچال منتقل کنید.

تخم مرغ بسته بندی شده را بابتسته اصلی آن در یخچال نگهداری کنید.

تخم مرغ ها را برای نگهداری در یخچال نشویید. زیرا راه ورود میکروب از طریق منافذ موجود روی پوسته باز می شود.

بهترین درجه حرارت نگهداری تخم مرغ در یخچال صفر تا ۴ درجه سانتیگراد و رطوبت ۸۵ درصد می باشد. (مدت نگهداری تخم مرغ در این شرایط یک ماه می باشد که هر چه از میزان سرمای محیط نگهداری تخم مرغ کاسته شود مدت زمان نگهداری آن کوتاه تر می شود).

p توصیه های بهداشتی در زمان مصرف تخم مرغ

دست ها را قبل و بعداز تماس با تخم مرغ، با آب گرم و صابون بشویید.

ابزارو وسایل و سطوح تماس را پس از آماده سازی تخم مرغ و یا فرآورده های حاوی آن شسته و کاملا تمیز نمایید.

تخم مرغ را در هنگام مصرف بشویید و در صورت لزوم ضد عفونی نمایید.

تخم مرغ رادر هنگام مصرف بصورت جداگانه بشکنید تادرصورت مشاهده علائم فساد آن را مصرف نکنید.
آب پزکردن ونیمرو (بصورت سفیده و زرده کاملاسفت شده) از بهترین روش های طبخ تخم مرغ می باشد.

یادآوری ۱ : حلقه سبز اطراف زرده تخم مرغ آب پز نشانه پختن بیش از حدآن است و دلیل آن ترکیب گوگرد و آهن موجود در زرده می باشد . این رنگ در حالتی که تخم مرغ در آب محتوی آهن زیاد پخته شود نیز بوجود می آید . همچنین تخم مرغ نیمرو اگر در حرارت بسیار زیاد پخته شود و یا در مجاورت گرما بمدت طولانی قرار گیرد نیز ظاهری سبز پیدا می کند . مصرف این قسمت رنگی برای سلامتی خطری ندارد.

یادآوری ۲ : درتخم مرغ آب پز شده هرچه تخم مرغ تازه تر باشد کندن پوسته مشکل تر است (علت این امرکوچک بودن اتافک هوایی آن است. به مرور زمان با انقباض محتویات درونی و بزرگ شدن اتافک هوایی ، دو پوسته (پوسته نازک داخلی و سخت خارجی) از هم فاصله گرفته و کندن پوسته خارجی راحت تر می شود.)

یکی دیگر از نشانه های تازگی تخم مرغ آب پز شده آن است که زرده در مرکز سفیده قرار دارد اما در تخم مرغ کهنه ، زرده در کنار پوسته واقع شده است.

تخم مرغ

1.ویژگی ها

1-1.ویژگی های ظاهری / ارگانولپتیک

b تخم مرغ سالم باید از نظر ظاهری/ ارگانولپتیک دارای مشخصات زیر باشد:

- پوسته خارجی تخم مرغ باید تمیز ، عاری از هرگونه آلودگی، ترك خوردگی و شکستگی باشد .
- سطح پوسته خارجی تخم مرغ باید صاف و شفاف بوده و در تمام قسمت های آن یکنواخت باشد .
- محتویات (زرده و سفیده) عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی یا علائم فساد باشد.
- در بسته های دارای مشخصات تولیدکننده و تاریخ تولید و در داخل یخچال با برودت صفر تا ۴ درجه سانتیگراد نگهداری و عرضه شوند.

b تخم مرغ تازه

- سطح پوسته خارجی تخم مرغ صاف و شفاف بوده و در تمام قسمت های آن یکنواخت باشد .
- دارای اتافک هوایی کوچک می باشد.
- سفیده غلیظ و رقیق کاملاً از یکدیگر قابل تفکیک می باشد.
- زرده کاملاً گرد ،کروی و در مرکز تخم مرغ قرار دارد.

سفیده دارای ظاهری ابری و غیر شفاف است.

پوسته پس از پختن به راحتی جدا نمی شود.

تخم مرغ کهنه

سطح پوسته خارجی تخم مرغ های کهنه کدر و بد رنگ می باشد.

نسبت سفیده غلیظ به سفیده رقیق کاهش می یابد.

ضخامت غشای زرده کم و زرده خاصیت محکم و ایستادگی خود را از دست داده و پهن می شود.

اتاقک هوایی بزرگ می شود (وجود اتاقک هوایی بزرگ، علامت از دست دادن رطوبت داخلی و نگهداری طولانی مدت است

).

سفیده شفاف که نشانه کهنگی تخم مرغ می باشد.

تخم مرغ فاسد

سطح پوسته خارجی در تخم مرغ های فاسد کاملاً کدر و بد رنگ می شود.

مخلوط شدن سفیده و زرده تخم مرغ که نشانه فساد آن می باشد.

محتویات دارای بوی تعفن و علائم فساد می باشد.

هر گونه علائم کپک زدگی در پوسته خارجی به سرعت به داخل تخم مرغ سرایت می کند و موجب تشکیل لکه های کپک یا

قارچ به رنگ های خاکستری، سیاه و قهوه ای می شود که با چشم قابل رویت می باشد.

یادآوری: تغییر رنگ محتویات تخم مرغ مانند:

-تخم مرغ بامنظره سبز رنگ: سفیده آبکی و بریده و سبز رنگ می شود زرده رنگ پریده و یا سفید، شبیه زرده نیم پخته می

شود.

-تخم مرغ بامنظره قرمز رنگ: در زرده رنگ قرمز مخصوصی بوجود می آورد و سفیده را آبکی می کند به وسیله قرار دادن

تخم مرغ در برابر نور می توان تشخیص داد.

-تخم مرغ بامنظره سیاه رنگ: زرده تیره رنگ و سفیده آبکی سبز متمایل به قهوه ای می گردد. در هنگام شکستن تخم مرغ

بوی نامطبوعی به مشام می رسد.

1-2 ویژگی های شیمیایی

میزان باقیمانده دارو، هورمون سموم و سایر موادشیمیایی آن، کمتر از حداکثر حد مجاز باقیمانده (MRL) باشد. (حدمجاز

باقیمانده (MRL) در دست تدوین است.)

1-3 ویژگی های میکروبی

ویژگی های میکروبی تخم مرغ و فراورده های آن به شرح جدول ۱-۹ می باشد:

جدول ۹-۱: ویژگی‌های میکروبی تخم مرغ و فراورده های آن

ردیف	فراورده	آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	M
۱	تخم مرغ کامل (پاستوریزه نشده)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در یک گرم)	۵	۳	۵ × ۱۰ ^{-۴}	۵ × ۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۰	منفی	-
۲	تخم مرغ کامل (پاستوریزه)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در یک گرم)	۵	۳	۱۰ ^{-۴}	۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۰	منفی	-
۳	تخم مرغ مایع (کامل/سفیده/زرده) (تازه / منجمد) یا یا بدون ماده افزودنی مجاز (پاستوریزه نشده)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در یک گرم)	۵	۳	۵ × ۱۰ ^{-۴}	۵ × ۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۰	منفی	-
		کلی فرم (در گرم)	۵	۲	۱۰ ^{-۲}	۱۰ ^{-۳}
		اشریشیا کلی (در گرم)	۵	۰	منفی	-
۴	تخم مرغ مایع (کامل/سفیده/زرده) (تازه / منجمد) یا یا بدون ماده افزودنی مجاز (پاستوریزه)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در یک گرم)	۵	۳	۱۰ ^{-۴}	۱۰ ^{-۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در گرم)	۵	۰	منفی	-

کلي فرم	۵	۲	۱۰	۱۰۲
(در گرم)				
اشریشیا کلي	۵	۰	منفي	-
(در گرم)				

یادآوری ۱- در مواردی که فقط يك نمونه به آزمایشگاه ارسال می شود (نمونه منفرد)، ویژگی های میکروبی نمونه با حد m سنجیده می شود.

یادآوری ۲- هر بهر بر اساس شرایط زیر قابل مصرف یا غیر قابل مصرف تشخیص داده می شود:

1- در مواردی که تمام نمونه ها $m \geq$ باشد ، بهر قابل قبول است.

2- در مواردی که تعداد $C \geq$ از n نمونه ، بین $m <$ و $M \geq$ باشد ، بهر قابل قبول است.

3- در مواردی که هر يك از نمونه ها $M <$ باشد ، بهر غیر قابل قبول است.

4- در مواردی که تعداد $C <$ از n نمونه ، بین $m <$ و $M \geq$ باشد ، بهر غیر قابل قبول است.

یادآوری ۳- معیارهای فوق در مورد تخم مرغ خوراکی، تخم سایر پرندگان (مانند بوقلمون، اردک، غاز، بلدرچین و ...) و نیز تخم مرغ های مادری که به مصرف غذایی انسان می رسند، کاربرد دارد.

یادآوری ۴- ویژگی های میکروبی پودر تخم مرغ بر اساس استانداردهای ملی ایران به شماره ۲۴۷۸ و ۵۹۴۹ می باشد.

2- عمر ماندگاری:

عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی و فرآورده های آن به شرح جدول جدول ۲-۹ می باشد:

جدول ۲-۹ : عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی و فرآورده های آن

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی	دما		
	(درصد)	(درجه سانتیگراد)		
			تازه	۱- تخم مرغ خوراکی
۳ ماه	80 ± 5	۰/۶ - تا ۱/۷	- بسته بندی کارتنی	
		(حداکثر +۲)	(ویژه مصارف عمده)	

۱ ماه	۸۰±۵	۰ تا ۴+	- بسته بندي كوچك		
		(در یخچال)	(ویژه مصرف خانوار)		
			۵ تازه	۲- تخم مرغ مایع	
۳ روز	-	۰ تا ۴+	- غیر پاستوریزه	(کامل / سفیده / زرده)	
		(در یخچال)			
۱۰ روز*	-	۰ تا ۴+	- پاستوریزه	(بسته بندي شده)	
		(در یخچال)			
			منجمد ^۰		
۶ ماه	-	- ۱۸	- غیر پاستوریزه		
۱ سال	-	- ۱۸	- پاستوریزه		
*پس از باز کردن بسته، باید حداکثر ظرف ۳ روز مصرف شود.					

3. تقلبات و تخلفات بهداشتی:

§تامین تخم مرغ از منابع غیر مجاز

§تغییر یا مخدوش نمودن تاریخ تولید، انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری تخم مرغ بسته بندي شده

§عرضه و فروش تخم مرغ بسته بندي تاریخ منقضي

§عدم رعایت بروقت یخچال در زمان عرضه

§پاکیزه و بهداشتی نبودن یخچال و سایر وسایل مورد استفاده

§عرضه تخم مرغ خارج از یخچال

§عدم رعایت اصول بهداشت فردی (از جمله نداشتن لباس کار مناسب، کارت بهداشت / گواهی سلامت و ...) در زمان فعالیت

§عرضه تخم مرغ کهنه و فاسد بجای تخم مرغ تازه و سالم:

یادآوری - این تخلف به یکی از روش های زیر تشخیص داده می شود:

§**شناور نگهداشتن در آب:** وقتی تخم مرغ در آب شناور می ماند که اتاقک هوایی آن به اندازه کافی برای شناور نگهداشتن تخم مرغ بزرگ شده باشد و این به مفهوم کهنه بودن آن است . برای اطمینان از فاسد بودن تخم مرغ کهنه آنها را قبل از استفاده در يك ظرف جداگانه بشکنید . تخم مرغ فاسد چه پخته باشد و یا خام پس از شکسته شدن پوسته ، بوی نامطبوعی از خود متصاعد می کند.

p تست نور: با انجام آزمایش نور برخی از علائم فساد که در بالا ذکر گردیده است قابل رویت می باشد.

1. توصیه های بهداشتی

p توصیه های بهداشتی در زمان خرید تخم مرغ

تخم مرغ مصرفی را تنها از مراکز مجازی که مبادرت به نگهداری تخم مرغ در یخچال می نمایند خریداری کنید.

ترجیحا نسبت به خریداری تخم مرغ بسته بندی شده توسط واحدهای مجاز (داری پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور) اقدام نمائید و در صورت خرید تخم مرغ غیر بسته بندی حتما از تاریخ تولید آن مطمئن شوید.

هرگز تخم مرغ های ترکدار را خریداری نکنید. ولی اگر در طی حمل به منزل ترک برداشت و یا شکست محتویات آن را در یک ظرف تمیز و در پوش دار ریخته و در یخچال نگهداری کنید و طی حداکثر دو روز آن را مصرف نمائید.

از خریداری هرگونه تخم مرغ کثیف، شکسته و یا نگهداری شده در خارج از یخچال جداً خودداری فرمائید.

p توصیه های بهداشتی پس از خرید تخم مرغ

بلافاصله پس از خرید تخم مرغ، آنرا به یخچال منتقل کنید.

تخم مرغ بسته بندی شده را بابتسته اصلی آن در یخچال نگهداری کنید.

تخم مرغ ها را برای نگهداری در یخچال نشویید. زیرا راه ورود میکروب از طریق منافذ موجود روی پوسته باز می شود.

بهترین درجه حرارت نگهداری تخم مرغ در یخچال صفر تا ۴ درجه سانتیگراد و رطوبت ۸۵ درصد می باشد. (مدت نگهداری تخم مرغ در این شرایط یک ماه می باشد که هر چه از میزان سرمای محیط نگهداری تخم مرغ کاسته شود مدت زمان نگهداری آن کوتاه تر می شود).

p توصیه های بهداشتی در زمان مصرف تخم مرغ

دست ها را قبل و بعداز تماس با تخم مرغ، با آب گرم و صابون بشویید.

ابزارو وسایل و سطوح تماس را پس از آماده سازی تخم مرغ و یا فرآورده های حاوی آن شسته و کاملا تمیز نمایید.

تخم مرغ را در هنگام مصرف بشویید و در صورت لزوم ضد عفونی نمایید.

تخم مرغ رادر هنگام مصرف بصورت جداگانه بشکنید تا در صورت مشاهده علائم فساد آن را مصرف نکنید.
آب پز کردن ونیمرو (بصورت سفیده و زرده کاملاسفت شده) از بهترین روش های طبخ تخم مرغ می باشد.

یادآوری ۱ : حلقه سبز اطراف زرده تخم مرغ آب پز نشانه پختن بیش از حد آن است و دلیل آن ترکیب گوگرد و آهن موجود در زرده می باشد . این رنگ در حالتی که تخم مرغ در آب محتوی آهن زیاد پخته شود نیز بوجود می آید . همچنین تخم مرغ نیمرو اگر در حرارت بسیار زیاد پخته شود و یا در مجاورت گرما بمدت طولانی قرار گیرد نیز ظاهری سبز پیدا می کند . مصرف این قسمت رنگی برای سلامتی خطری ندارد.

یادآوری ۲ : در تخم مرغ آب پز شده هرچه تخم مرغ تازه تر باشد کندن پوسته مشکل تر است (علت این امر کوچک بودن اتافک هوایی آن است . به مرور زمان با انقباض محتویات درونی و بزرگ شدن اتافک هوایی ، دو پوسته (پوسته نازک داخلی و سخت خارجی) از هم فاصله گرفته و کندن پوسته خارجی راحت تر می شود.)

یکی دیگر از نشانه های تازگی تخم مرغ آب پز شده آن است که زرده در مرکز سفیده قرار دارد اما در تخم مرغ کهنه ، زرده در کنار پوسته واقع شده است.