

Отправить свежие яйца на другой конец планеты

Кевин Кинер и его коллеги из американского Университета Пердью разработали систему быстрого охлаждения яиц для увеличения срока годности продукта. По данным американских ученых в Уэст-Лафайетте, штат Индиана, всего несколько секунд охлаждения недавно снесенных яиц могут практически удвоить срок их годности. Также ученые заявляют, что технология быстрого охлаждения скорлупы с помощью сжатой углекислоты повышает сопротивляемость яиц патогенным микроорганизмам. “Жидкий углекислый газ, – говорит профессор пищевых наук Кевин Кинер, – стабилизирует яичные белки настолько, что они могут сохранять свежесть в течение 12 недель”.

К. Кинер утверждает, что не существует разницы в качестве между яйцами, которые только что были снесены и яйцами, которые хранились уже 12 недель, но подверглись быстрому охлаждению. Результаты исследований К. Кинера показывают, что мембраны, окружающие желтки яиц были сохранены в течение 12 недель. Это мембрана является барьером, который не позволяет вредным бактериям проникнуть в желток, богатый питательными веществами.

При проведении исследований яйца помещали в холодильную камеру, наполненную углекислым газом, температура в которой составляла минус 110 °С. При этом холодный газ циркулирует вокруг яиц и образует тонкий слой льда внутри яичной скорлупы. После охлаждения, слой льда тает и быс-



тро понижает внутреннюю температуру яйца. Исследования Кинера показали, что углекислый газ повышает активность лизоцима, фермента в яичном белке, который обладает антибактерицидными свойствами.

Важным преимуществом быстрого охлаждения является возможность экспорта яиц в те места на планете, в которые доставить яйца до сегодняшнего дня было невозможно.

Вы можете отправить яйца в любую точку земного шара, и можете быть уверенными в их качестве и свежести. “Мы дали яйцам еще восемь недель срока годности”, – сказал Кинер.