

## Яйца халяль: что это и с чем это едят?

Сегодня рынок халяль представлен весьма разнообразной продукцией, начиная с мясных изделий и заканчивая всевозможными сладостями. Но если духовная компонента и технологические особенности первых довольно очевидны, то “халяльность”, к примеру, яиц, муки или шоколадных конфет часто оставляет в недоумении потребителей, не понимающих, в чем же она, собственно, заключается. Это, в свою очередь, наводит на мысль о злоупотреблении брендом “Халяль” и использовании его лишь с целью привлечения покупателей.

Так что же это – маркетинговый ход? Или сертификация яиц все же имеет под собой реальные основания?

В действительности, имеет, и таких оснований немало. В первую очередь, следует заметить, что яйца запрещенных к употреблению животных (например, птиц-хищников, черепах, змей) также запрещены. Иначе говоря, они изначально не являются халяльными.

Что же касается наиболее распространенных и привычных для большинства потребителей куриных яиц, то и здесь то, чем питается птица, имеет принципиальное значение. Откармливание кур костной мукой, переработанной от мертвой птицы, а также различными компонентами генно-модифицированных продуктов для увеличения массы – явление нередкое. Это же, в свою очередь, не может не сказаться на пищевых свойствах яиц. Более того, кур, питающихся мясо-костной мукой, фактически можно отнести к хищникам, то есть к категории харам, а, следовательно, их яйца тоже. В случае же халяльного производства рацион кур-несушек находится под строгим контролем и включает в себя лишь натуральные корма.

Еще одна проблема – поставка на рынок и продажа фальшивых куриных яиц. Это искусственные яйца, производящиеся в Китае для незаконной реализации под видом настоящих. Скорлупа таких “яиц” состоит из смеси карбоната кальция, парафина и гипса. Для желтка и белка используются альгинат кальция, желатин, пигменты. Сначала специальная химическая белковоподобная смесь окрашивается пигментом в желтый цвет и помещается в полукруглую форму для придания ей шарообразности. Затем форму с шаром погружают в раствор углекислого калия для формирования защитной пленки, не позволяющей “желтку” растекаться. Вокруг “желтка” подобным же образом создается “белок”. После того, как заготовка яйца создана, её покрывают искусственной скорлупой путём погружения в жидкую смесь из парафина, гипсового порошка и карбоната калия. Как нетрудно догадаться, пищевая ценность фальшивых яиц практически нулевая, зато некоторые из химических веществ, входящих в их состав, такие как алюмокалиевые квасцы, способны



нанести урон здоровью при их продолжительном потреблении.

Яйца халяль делятся по категориям так же, как и обычные. По цвету и форме они тоже не разнятся. Основное же их отличие, впрочем, как и других продуктов халяль, – не просто в соблюдении некоторых ритуалов или в наличии определенной маркировки, а в том, что “Халяль” – это, прежде всего, знак качества, экологической чистоты, безопасности и морали.

*Джерело: ptichki.net*