

Щоб великоднє яєчко принесло тільки радість

Коли наближається одне з найвеличніших християнських свят — Великдень, більшість господинь починають готуватися до нього заздалегідь, намагаючись завбачливо купити хоч деякі продукти, перш ніж ціна на них підвищиться у кілька разів. На Пасху це особливо стосується яєць, адже без них обійтися у такий день аж ніяк не можна. Напередодні свята середньостатистична родина купує з півсотні, а то й більше яєчок, які служать оздобленням святкового столу, одним із основних інгредієнтів вишуканих салатів та незмінним компонентом щедрої пасхальної здоби. Тож багато хто цікавиться, який термін зберігання цього продукту і за якими критеріями обрати найякісніший?

Перш за все, слід знати, що в Україні на сьогодні чинний національний стандарт ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови». Згідно з цим нормативним документом курячі яйця, які реалізують на внутрішньому ринку України, поділяються, залежно від терміну зберігання, на дієтичні (строк зберігання не перевищує семи діб, не враховуючи дня знесення) та столові (строк зберігання не перевищує 25 діб). Зберігають яйця за температури від плюс 20 °С до 0 °С. Якщо столові яйця зберігають від 0 °С до плюс 5 °С, строк їхнього зберігання може бути подовжений до 33 днів. Тож, за умов дотримання необхідних умов зберігання цей продукт своїх смакових та поживних властивостей протягом двох-трьох тижнів не втратить.

Яйця з більш тривалим терміном зберігання (до 90 днів) призначено для промислового перероблення й належать до класу охолоджених, адже зберігають їх за температури від мінус 2 °С до 0 °С. Для промислової переробки також використовують пошкоджену чи надто забруднену продукцію, у тому числі яйця, які відмиті спеціальними розчинами.

Маркують яйця будь-яким способом, що забезпечує чіткість його читання і не впливає на якість продукту, при цьому використовують нешкідливі фарби. На маркованні дієтичних яєць зазначають клас, категорію та дату знесення (число і місяць), столових — лише клас і категорію.



Що стосується кольору шкаралупи та жовтків, то більшість господинь обирають яйця з коричневою шкаралупою і яскраво жовтим жовтком. Саме такі яйця асоціюються з домашніми курми, які перебувають «на вільному випасі». Насправді, відповідного забарвлення жовтка можна досягти і «в неволі», додаючи в раціон птахів спеціальні пігменти. Тож колір жовтка чи шкаралупи не є абсолютним критерієм якості яєць.

Залежно від маси, яйця поділяють на 5 категорій:

- відбірні — маса одного яйця 73 г і більше;
- вища — від 63 до 72,9 г;
- перша — від 53 до 62,9 г;
- друга — від 45 до 52,9 г;
- дрібні — 35 до 44,9 г (не стосується дієтичних яєць).

Зазвичай на яйця наносять позначку, перша літера якої означає дієтичне або столове (Д або С), ▶



а друга — приналежність до певної категорії: відбірні — «В», вища — 0, перша — «1», друга — «2»; дрібні — «М». Зазначають назву господарства, а для дієтичних яєць — дату знесення. Висота літер і цифр повинна бути не більше, ніж 5 мм, для дати знесення і назви господарства — не менше, ніж 3 мм).

Твердження, що більше яйце, тим воно краще, не зовсім вірне. Купувати яйця краще другої категорії — від молодих курочок — у них міститься більше корисних речовин.

Дієтичні яйця, термін зберігання яких у процесі реалізації перевищив встановлений, переводять у категорію столових.

До реалізації допускають яйця без механічних пошкоджень. А от крапки або смужки дозволяються. На дієтичних яйцях — лише поодинокі, на столових — не більше восьмої частини поверхні.

Якщо, купуючи незапаковані яйця, ви хочете переконатись, що вони свіжі, а також дізнатись про виробника, відповідно до ст. 15 Закону України «Про захист прав споживачів» ви маєте право на одержання такої інформації про продукцію. На вашу вимогу продавець зобов'язаний показати маркувальні ярлики та декларацію виробника, де, зокрема, зазначають: назву продукції та сорт (категорію), назву виробника та його адресу, дату виготовлення (сортування).

Яйця курячі, отримані від власних чи фермерських господарств, можна продавати лише за умов наявності свідоцтва або довідки про клінічний огляд птиці та епізоотичний стан місцевості, виданої місцевою установою державної ветеринарної медицини, та за наявності висновку державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку.

Що стосується яєць, які продаються на стихійних ринках, то тут доведеться цілком покластися на власну інтуїцію. Їх можна без вагань придбати лише якщо ви переконані, що вам пропонують свіжу продукцію з власного підсобного господарства, а не куплену невідомо де й невідомо коли.

Якщо яйця вже куплено, залишилося лише перетворити частину з них на барвисті крашанки та пи-

санки, без яких неможливо уявити Великдень. Ось тут у хід ідуть різноманітні барвники, найбезпечнішим з яких упродовж багатьох десятиліть залишається відвар з лушпиння цибулі. Сам по собі він містить чимало корисних речовин і на відміну від синтетичних барвників не зашкодить людям, схильним до алергії. Урізноманітнити коричневий колір можна за допомогою золотавих паперових наліпок.

Яйця, прикрашені термоплівками, швидко псується, оскільки плівка спричиняє «парниковий ефект» блокуючи доступ повітря, до того ж, їх важко чистити.

Якщо ж Ви вирішили скористатися яскравим барвником з пакетика, які нині можна знайти у продажу усіх кольорів веселки, пам'ятайте, що барвники потрібно використовувати лише харчові! Вони безпечні для здоров'я, якщо чітко дотримувати інструкції та не перевищувати дози, адже у намаганні отримати більш насичений колір, ми інколи занадто кон-



центруємо розчин, і тоді він може проникнути через шкаралупу у білок. До того ж, ми нерідко фарбуємо яйця з тріщинками, бо викидати їх шкода. А цього робити не можна.

У жодному разі не купуйте барвник «із рук», з нечіткою етикеткою, без зазначення на ній складу, рекомендацій із застосування, назви виробника, його адреси, дати виготовлення, терміну та умов зберігання тощо.

Не використовуйте в їжу яйця, пофарбовані тканинами чи нитками, що линяють. Це може бути небезпечним, адже в такому випадку використовують нехарчові барвники. Те саме стосується й анілінових фарб, які продають у господарських магазинах, для домашнього фарбування виробів із тканини. Таким способом можна пофарбувати хіба що порожні яйця, використавши їх як сувеніри.

Пам'ятайте, що великоднє яйце — символ вічного життя і воскресіння, тож потурбуйтеся про те, щоб воно не завдало шкоди ні вам, ні вашим близьким.

*А. Миронова, генеральний директор,
ДП «Полтавастандартметрологія»*