



سازمان تحقیقات دامپزشکی کشور

# بهداشت و سلامت

## تخم مرغ

۹ اکتبر مصادف با ۱۷ مهر، روز جهانی تخم مرغ گرامی باد.



### ویژگی‌های ظاهری تخم مرغ سالم:

- ✓ پوسته‌ی خارجی تخم مرغ باید تمیز، عاری از هرگونه آلودگی، ترک خوردگی و شکستگی باشد.
- ✓ سطح پوسته‌ی خارجی تخم مرغ باید صاف و شفاف و در تمام قسمت‌ها یکنواخت باشد.
- ✓ محتویات (زرده و سفیده) عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی یا علائم فساد باشد.

**تخم مرغ‌ها باید در بسته‌های دارای مشخصات تولیدکننده و تاریخ تولید، و در داخل یخچال با برودت صفر تا ۴ درجه‌ی سانتیگراد نگهداری و عرضه شوند.**

#### ★ نشانه‌های تخم مرغ فاسد

- ✦ سطح پوسته‌ی خارجی در تخم مرغ‌های فاسد کاملاً کدر و بد رنگ است.
- ✦ سفیده و زرده‌ی تخم مرغ مخلوط شده است.
- ✦ محتویات، بوی تعفن و علائم فساد دارد.
- ✦ وجود لکه‌های کپک یا قارچ به رنگ‌های خاکستری، سیاه و قهوه‌ای در داخل تخم مرغ که با چشم قابل رؤیت است. (هر گونه علائم کپک زدگی در پوسته خارجی، به سرعت به داخل تخم مرغ نفوذ می‌کند و سبب تشکیل این لکه‌ها می‌شود.)

#### ★ نشانه‌های تخم مرغ کهنه

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

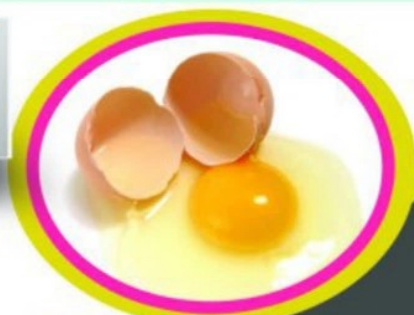
#### ★ نشانه‌های تخم مرغ تازه

- ✦ سطح پوسته‌ی خارجی آن صاف و شفاف و در تمام قسمت‌ها یکنواخت است.
- ✦ دارای اتاقک هوایی کوچک است.
- ✦ سفیده‌ی غلیظ و رقیق در آن کاملاً از یکدیگر قابل تفکیک‌اند.
- ✦ زرده کاملاً گرد و کروی است و در مرکز تخم مرغ قرار دارد.
- ✦ سفیده دارای ظاهری ابری و غیر شفاف است.
- ✦ پوسته‌ی آن پس از پختن، به راحتی جدا نمی‌شود.

عمر ماندگاری تخم مرغ تازه ویژه مصرف خانوار به مدت یک ماه در دمای یخچال (۰ تا ۴ درجه سانتیگراد) می‌باشد.

تخم مرغ‌های نشسته را در کنار مواد خوراکی قرار ندهید.

اداره کل دامپزشکی  
جنوب کرمان



۱۵۱۲ سامانه اطلاع رسانی و پاسخگویی

آدرس: جیرفت، خیابان مدرس | تلفن: ۰۳۴ - ۴۳۲۱۹۱۶۰ | پست الکترونیک: jiroft\_vet@yahoo.com