

**ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ КАЧЕСТВА ЯИЦ КУР
ТРЕБОВАНИЯМ СТБ 254-2004 «ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ.
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»**

**Киселев А. И.¹, Ерашевич В. С.¹, Горчаков В. Ю.¹, Гордынец С. А.²,
Чернявская Л. А.², Яхновец Ж. А.²**

¹ – РУП «Опытная научная станция по птицеводству»

г. Заславль, Республика Беларусь;

² – РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

В настоящее время птицефабрики при производстве яиц кур руководствуются стандартом СТБ 254-2004 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». В соответствии с данным стандартом яйца кур, реализуемые на потребительском рынке, должны отвечать определенным техническим требованиям. При этом товарные качества яиц определяют срок годности (диетические и столовые), масса (весовые категории), чистота и прочность скорлупы.

Цель исследований – оценить соответствие качества яиц кур, реализуемых на потребительском рынке, требованиям СТБ 254-2004 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».

Для оценки соответствия качества яиц кур требованиям СТБ 254-2004 в одном из гипермаркетов г. Минска были приобретены 510 шт. яиц (51 образец по 10 шт. яиц), в т. ч.: столовые 2 категории – 30 шт. (5,9%); столовые 1 категории – 230 шт. (45,1%); столовые отборной категории – 120 шт. (23,5%); столовые высшей категории – 70 шт. (13,7%); диетические 1 категории – 30 шт. (5,9%); диетические отборной категории – 30 шт. (5,9%), произведенные шестью отечественными птицефабриками. Исследования яиц проводили на следующий день после приобретения по следующим показателям: масса одного яйца и 10 яиц; чистота скорлупы; величина воздушной камеры; состояние белка и желтка; целостность скорлупы; запах содержимого яиц; правильность маркировки яиц и потребительской тары. Дополнительно оценивали индекс формы, а также после разбивания яиц толщину скорлупы и цвет желтка – данные показатели не регламентируются СТБ 254-2004, но косвенно свидетельствуют о качестве яиц куриных пищевых. Массу одного яйца определяли взвешиванием на лабораторных весах МЛВ1ЖА «Ньютон» с точностью до 0,1 г. Массу яиц каждой упаковочной единицы рассчитывали по разности массы упаковки с

содержимым и пустой упаковки. Чистоту скорлупы определяли визуально, повреждение скорлупы визуально (бой) и детализировано (насечка) при овоскопировании на ламповом овоскопе. На овоскопе оценивали также состояние белка и желтка, которое уточняли после разбивания яиц. Одновременно после разбивания яиц органолептически оценивали запах их содержимого. Величину воздушной камеры измеряли при помощи шаблона-измерителя, предварительно очертив карандашом на скорлупе расположение воздушной камеры, установленное при овоскопировании яиц. Индекс формы яиц измеряли специальным прибором – индексомером яиц. Для определения толщины скорлупы яиц использовали микрометр. Цвет желтка определяли с помощью веера Роше.

В результате проведенных исследований (протокол испытаний № 1 от 30.10.2018 г.) установлено, что по массе 10 яиц все образцы соответствовали весовым категориям стандарта. В отношении массы одного яйца в 13 образцах имелось отклонение в сторону уменьшения от минимальной массы одного яйца с учетом допустимого стандартом отклонения. Количество яиц с несоответствием одного яйца по массе в отдельных образцах варьировало от 1 до 3 шт. в расчете на упаковку. В 37 образцах присутствовало в расчете на упаковку от 1 до 10 шт. яиц с увеличенной в сравнении с нормативной высотой воздушной камеры. В 5 образцах имелся чрезмерно подвижный и хорошо заметный желток, несоответствующий требованиям стандарта. Плотность и цвет белка яиц во всех образцах соответствовали нормативу. Цвет желтка яиц всех образцов был достаточно насыщенный от 3 до 6 баллов по шкале Роше. Запах содержимого яиц естественный. Яйца, не соответствующие требованиям согласно приложения А стандарта, отсутствовали за исключением боя яиц. Количество битых яиц оказалось незначительно, составило 6 шт. из всей выборки. Скорлупа яиц была прочная с толщиной от 345 до 396 мкм. Практически все яйца имели нормальную форму с индексом формы 70-78%. Степень загрязнения яиц пометом была высокая. Количество яиц с загрязнением пометом в отдельных образцах варьировало от 1 до 3 шт. в расчете на упаковку, составило 41 шт. из всей выборки. В отдельных образцах присутствовали яйца со следами соприкосновения яйца с полом клетки или транспортером для сбора яиц. Отмечены единичные несоответствия стандарту в отношении маркировки яиц – нечеткость нанесения маркировки на яйцо, несоответствие цвета краски при обозначении диетических и столовых яиц. Сделано заключение, что испытанные образцы яиц кур по качеству не в полной мере соответствовали требованиям СТБ 254-2004.