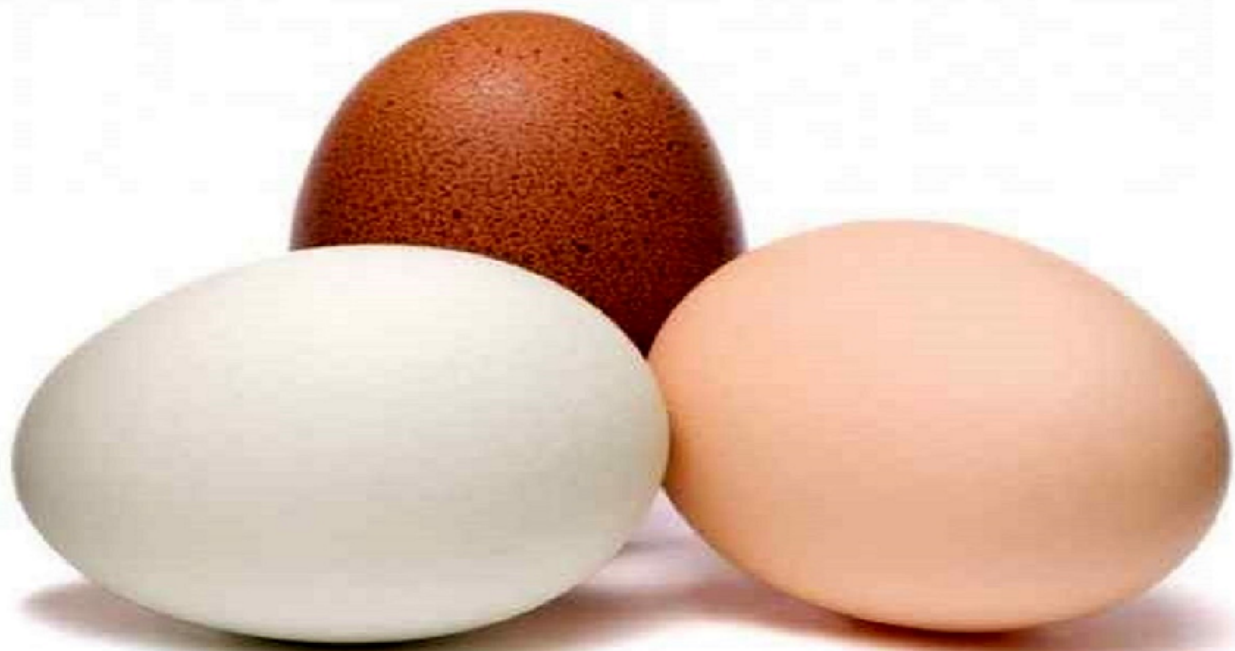


تخم مرغ‌های قهوه‌ای با سفید چه تفاوتی دارند؟



شاید گاهی این سوال ذهن شما را درگیر کرده باشد که تخم مرغ‌های با پوسته قهوه‌ای چه تفاوتی با تخم مرغ‌های دارای پوسته سفید دارند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، **آیتور سانچز**، متخصص اسپانیایی تغذیه در مصاحبه با روزنامه **La Vanguardia** گفت: هیچ تفاوتی بین تخم مرغ‌های پوسته قهوه‌ای و سفید وجود ندارد و هر دو از ویژگی‌های یکسانی برخوردارند.

این متخصص توضیح داد که رنگ پوسته تخم مرغ مربوط به ماده‌ای شیمیایی به نام **پیگمنتوم** بوده که از مرغ به تخم مرغ منتقل می‌شود و به نوبه خود تا حدود زیادی به نژاد مرغ‌ها بستگی دارد.

این متخصص تأکید کرد که براین اساس رنگ پوسته تخم مرغ به هیچ وجه نشانه وجود تفاوت در خواص غذایی یا نحوه زندگی مرغ نیست.

پیش از این، یکی از کاربران **WeChat** مدعی شده بود که تخم مرغ می‌تواند حتی بیشتر از سم به بدن آسیب برساند.

او گفته بود تخم مرغ خام ممکن است حاوی باکتری‌هایی باشد که باعث اسهال می‌شود؛ بنابراین باید از مصرف آن برحذر بود.

علاوه بر این، تخم مرغ خام حاوی موادی به نام آویدین و آنتی

تریپسین است که بر جذب سفیده تخم مرغ در بدن تأثیر می‌گذارد؛ بنابراین، تخم مرغ باید قبل از مصرف در دمای بالا جوشانده شود تا باکتری‌های آن از بین برود.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت