توصیه ها برای خرید تخم مرغ را جدی بگیرید/ آیا شست و شوی تخم مرغ کار درستی است؟

معاون سلامت اداره کل دامپزشکی استان تهران از مردم خواست تخم مرغ نگهداری شده در یخچال را خریداری کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از اداره کل دامپزشکی استان تهران، مهدی سلوکانه گفت: شهروندان حتماً تخم مرغ نگهداری شده در یخچال را خریداری کنند.

وی با اشاره به مشخصات تخم مرغ سالم افزود: پوسته آن بدون ترک و شکنندگی است هم چنین بوی تعفن و علائم فساد را نیز ندارد. دمای نگهداری آن، ۴ درجه سانتی گراد و بسته بندی آن نیز با درج کامل مشخصات است همچنین تخم مرغ تازه، دارای اتاقک هوایی کوچک و سفیده آن غلیظ است. سفیده غلیظ و رقیق آن از یکدیگر قابل تفکیک است. زرده آن کروی، دارای رنگ روشن، بدون لکه و در مرکز تخم مرغ قرار دارد. سفیده آن نیز ظاهری ابری و غیر شفاف دارد.

سلوکانه با اشاره به مشخصات تخم مرغ کهنه نیز گفت: در این تخم مرغ نسبت سفیده غلیظ به رقیق کاهش یافته، ضخامت غشا کم است. زرده خاصیت کروی ندارد. پهن است. اتاقک هوایی بزرگ و سفیده شفاف است. پوسته خارجی نیز کدر و بد رنگ است. همچنین درباره تخم مرغ فاسد، سفیده آن به دلیل فساد ناشی از باکتری، صورتی تا رنگین کمانی

است. بیشترین باکتری‌های ایجاد کننده فساد، سودوموناس ها هستند. پوسته خارجی در این نوع کاملاً کدر و بر رنگ است و سفیده و زرده آن با هم مخلوط شده است. محتویات داخلی نیز بوی تعفن می‌دهد. عوامل ناشی از کپک زدگی نیز به صورت لکه‌های قارچی با رنگ‌های سیاه و سبز ممکن است دیده شوند.

وی با بیان اینکه مصرف سرانه تخم مرغ در کشور ما ۱۰ کیلوگرم و در کشورهای پیشرفته ۲۴ کیلوگرم است، ادامه داد: ایران هفتمین کشور تولید کننده تخم مرغ در آسیا و پانزدهمین کشور تولید کننده تخم مرغ در جهان است. نکته مهمی که باید به آن توجه نمود این است که گوشت مرغ و تخم مرغ، سهم بسیار زیادی را در تأمین پروتئین و سلامت جامعه دارند.

این مقام مسئول درباره اینکه آیا شستن تخم مرغ برای نگهداری در یخچال کار درستی است؟، گفت: شستشوی برای نگهداری تخم مرغ، در منازل، کار صحیحی نیست چرا که سبب مرطوب شدن سطح تخم مرغ شده و در نتیجه رطوبت لازم برای انتقال عوامل بیماری زا از سطح به داخل تخم مرغ فراهم می‌شود. اما در هنگام استفاده از تخم مرغ شستن آن هیچ مانعی نخواهد داشت.

سلوکانه درباره اینکه مصرف کنندگان به هنگام خرید تخم مرغ به چه نکاتی باید توجه کنند؟، افزود: مردم ابتدا باید دقت کنند که آیا دارای پروانه بهداشتی از سازمان دامپزشکی هست یا نه؟ چرا که صدور این پروانه نشان از گذراندن کنترل‌های بهداشتی است. شرایط نگهداری تخم مرغ نیز مهم می‌باشد و با توجه به فسادی پذیری تخم مرغ حفظ زنجیره سرد این فرآورده از اهمیت بالایی برخوردار می‌باشد. اینکه داخل یخچال است یا در بیرون آن نگهداری شده است؟ در این زمینه باید توزیع کننده تخم مرغ را در دمای ۸ الی ۱۲ درجه سانتی گراد نگهداری کند. بنابراین از خرید تخم مرغ‌های بیرون یخچال تا حد امکان باید خودداری نمود. نکته مهم دیگر توجه به تاریخ تولید و انقضا تخم مرغ است. باید دانست که عمر ماندگاری تخم مرغ‌های بسته بندی شده برای منازل از زمان تولید تا انقضا در دمای ۱۲ درجه سانتی گراد، یک ماه است. از خرید تخم مرغ‌های بدون نام و نشان خاص نیز باید جلوگیری نمود.

سلوکانه گفت: با توجه به دستورالعمل اجرایی طرح ارتقا کیفیت تخم مرغ کلیه واحدهای عرضه کننده تخم مرغ به ویژه فروشگاه‌های زنجیره‌ای باید این محصول فسادپذیر را در یخچال نگهداری و عرضه

نمایند و در صورت عدم رعایت زنجیره سرد با واحدهای متخلف طبق مقررات سازمان دامپزشکی کشور و از طریق مراجع قضائی برخورد قانونی خواهد شد.

سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان