



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_11
- **Název materiálu:** Vady a hygiena vajec
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** V prezentaci se žák seznámí s možnými vadami vajec, s trvanlivostí vajec a základními hygienickými pravidly při zpracování vajec.
- **Klíčová slova:** hniloba vajec, salmonella, trvanlivost, hygiena vajec
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 9. 10. 2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

VADY VAJEC

HYGIENA VAJEC

VADY VAJEC

V těle nosnice

Při ošetřování a skladování

Mikrobiální kontaminací

VEJCE

- vejce je živá buňka
- snadno podléhá zkáze

Vady:

- na vzhledu
- na chuti
- na vůni vaječného obsahu



Vady vzniklé v těle nosnice

Krvavé stopy ve vejci

- pokud jsou skvrny malé – možno vejce použít
- u větších skvrn nepoužitelné



Vady vzniklé při ošetřování a skladování

Prasklá skořápka

- při nešetrném zacházení
- prasklá vejce se musí ihned zpracovat

Přichycený žloutek

- při dlouhodobém uskladnění

Ztuchlá vejce

- odporný zápach při vytloukání

Vady vzniklé mikrobiální kontaminací

Plísňové skvrny

- na vnitřní straně skořápky
- zjistitelné při prosvícení
- nelze použít

Plynný rozklad – pukavec

- bakteriální rozklad vaječného obsahu
- ve vejci vznikají plyny
- tlak může způsobit vypuknutí
- obsah je odporně páchnoucí po sirovodíku

Vady vzniklé mikrobiální kontaminací

Bílá hniloba

- u vajec umytých vodou obsahující hnilobné bakterie

Červená a černá hniloba

- způsobena bakteriemi a rozkladem bílkovin

Salmonella

- mikrobiální kontaminace bakteriemi
- **nejnebezpečnější vada vajec**
- u vejce žádné zjevné změny

TRVANLIVOST VAJEC

- minimální trvanlivost čerstvých vajec je **28 dnů** od data snůšky
- prodej nejpozději 7 dnů před uplynutím data minimální trvanlivosti
- EXTRA A – pouze 7 dní ode dne třídění
- poté možno nabízet jako vejce čerstvá A

Označení obalů:

- název a sídlo dodavatele, země původu, jakostní třída, hmotnostní skupina, počet kusů v obalu, způsob chovu a datum minimální trvanlivosti

Označení obalů vajce



HYGIENA VAJEC

Základní hygienické podmínky:

- používáme zdravotně nezávadné vejce
- čisté nádoby, čisté ruce
- posoudíme vzhledově i čichově nezávadnost
- vaječnou hmotu co nejrychleji zpracujeme
- vejce s vadami nepoužíváme pro výrobu
- použití i nepatrného množství vadných vajec znehodnotí vytlučená vejce i výrobek

Kontrolní otázky

1. Kde a jak mohou vzniknout vady vejce?
2. Jaká vada vajec je nejnebezpečnější?
3. Co je to pukavec?
4. Jaká je trvanlivost vajec?
5. Jaké údaje musí obsahovat obal na vejcích?
6. Popiš hygienické zásady při zpracovávání vajec.

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.

Použité zdroje:

- <http://www.blesk.cz/clanek/zpravy-udalosti-domaci/120284/foto-od-ctenare-kaufland-prodaval-zkazena-a-plesniva-vejce.html>
- <http://prozeny.blesk.cz/clanek/pro-zeny-zdravi-zdravi/201581/neni-vejce-jako-vejce-aneb-7-veci-ktere-je-potreba-znat.html>
- <http://tn.nova.cz/zpravy/na-vasi-strane/velky-test-vajec.html>