



Птицефабрика «Солигорская»

ВОСВЕЩЕННЫЕ ЯЙЦА



География поставок



строение ного яйца



Яйца – эталон белка в природе.

Состав яйца:

белок – 56% • желток – 32% • скорлупа – 12%

белок яйца состоит из диссоциирующего белка. Характеризуется высоким содержанием воды и практически не содержит жира.

Состав белка:
10,6% - белков
0,9% - углеводов
0,6% - минеральных веществ
88% - вода
(содержит серу и фосфорную кислоту, калий, железо, кальций, натрий, магний); витамины В1, В2

Яичный желток обволакивает желточный желток. Жир и фосфор в желтке больше, чем в белке.

Состав желтка:
16,6% - белков
33% - жира (в т.ч. 12% холестерина)
49% - вода
1,1% - минеральных веществ (в т.ч. 0,6% фосфора);
витамины: А, В1, Д, Е, РР

Яичная скорлупа содержит фосфор, кальций, калий, кремний, железо.

Состав скорлупы:
95% - минеральный
3,5% - органический
1,5% - вода

Яйца в рационе человека

Свойства яиц

Состав яиц



Перепелиные яйца

обладают антибактериальными свойствами, обладают противораковыми свойствами, способствуют выведению радионуклидов, положительно влияют на умственную деятельность и содержатся в перепелиных яйцах:

- витамины: А, В1, В2, РР
- микроэлементы: кальций, фосфор, калий, магний, аминокислоты

ва
корлупная оболочка
вентик (халазы)
белок (разный по консистенции)
очная оболочка
Желток
дышевой диск (бластомер)
душная камера (пуга)
пиккула















