

تكنولوجيا منتجات الدواجن (Poultry Product Technology)



ثانيا- البيض



إذا تناولت البيض النيء أو غير المطبوخ
كفاية، قد تكون معرضاً للإصابة بالتسمم
الغذائي جراء أكل ملوث بـ **بكتيريا**
السالمونيلا التي قد تتواجد داخل **البيضة!**

كيف تحب تناول البيض المملو؟

عدد الدقائق



٢



٤



٦

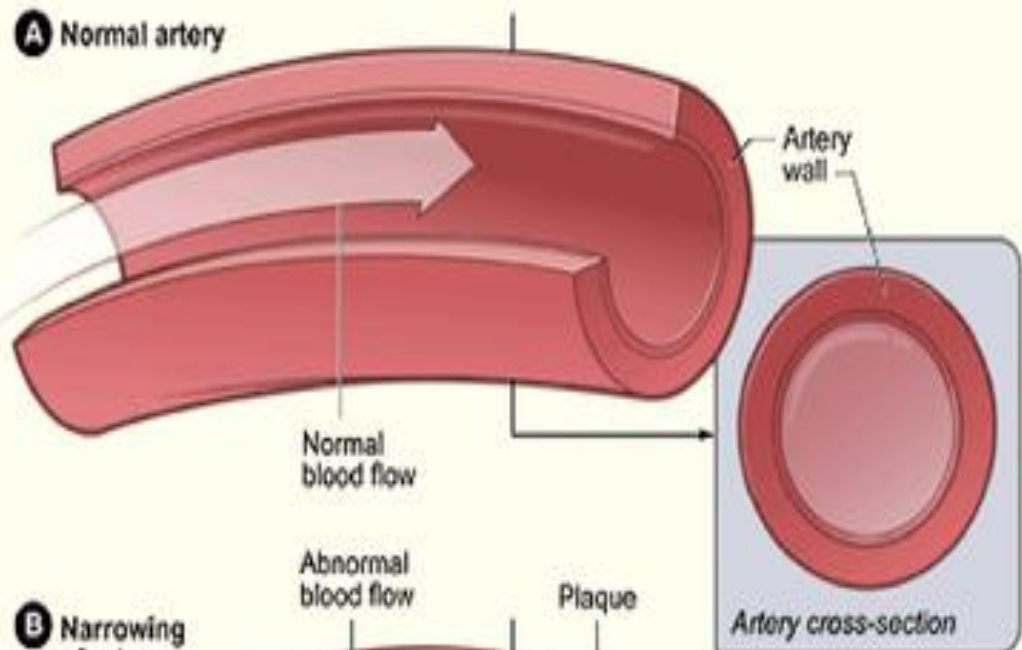


٨

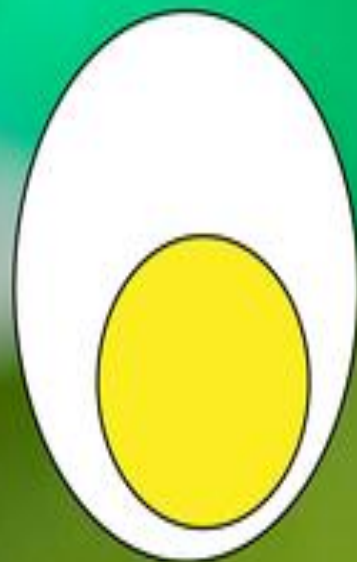
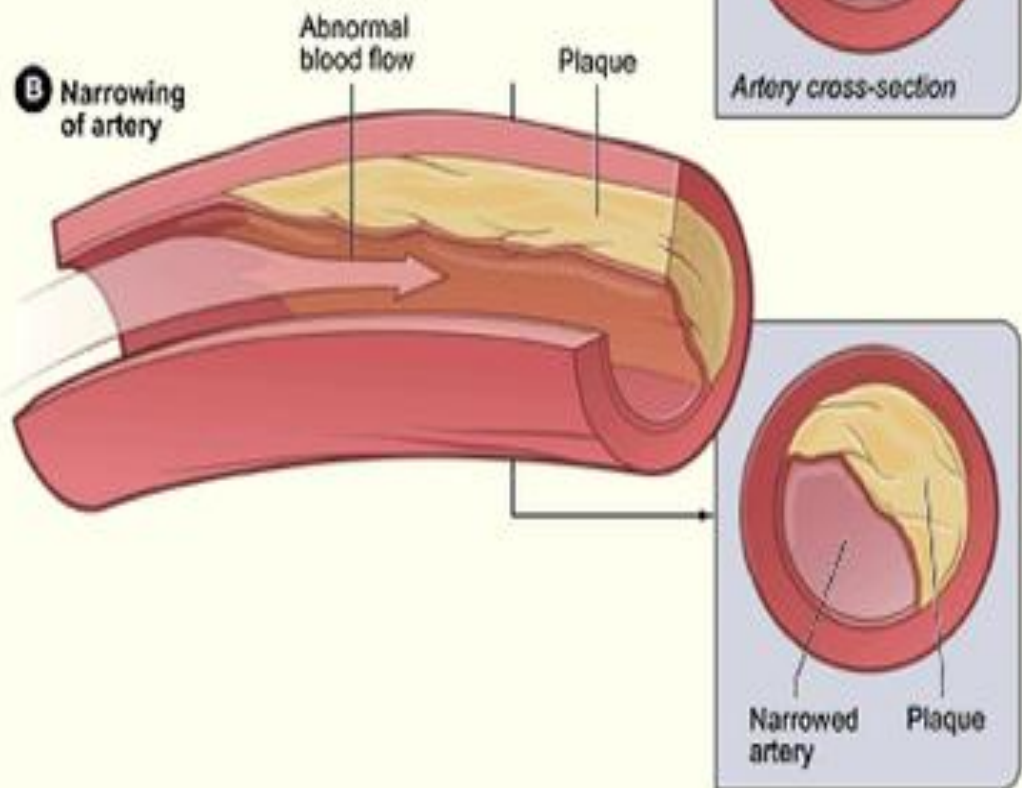


١٠

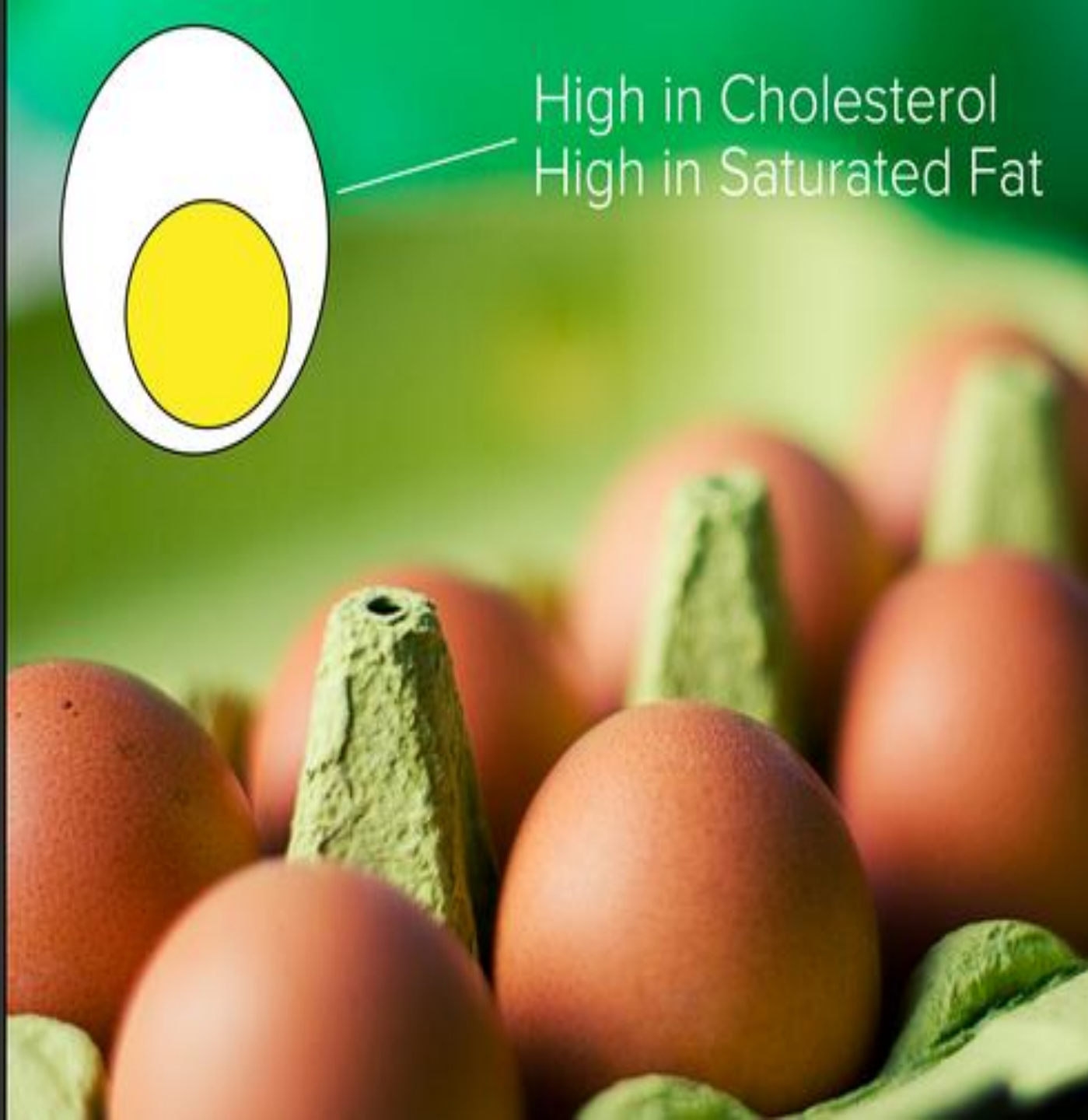
A Normal artery



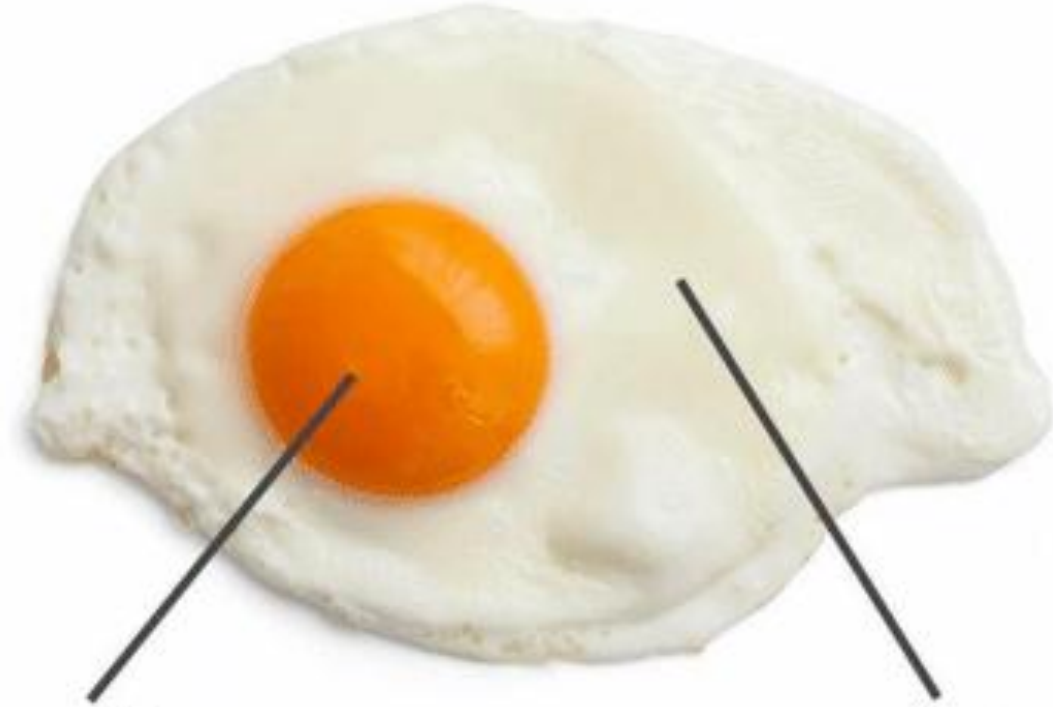
B Narrowing of artery



High in Cholesterol
High in Saturated Fat



Egg Nutrition



Yolk


Calories	55
Fat	4.5 g
Sat. Fat	1.6 g
Cholesterol	184 mg
Carbohydrates	0.5 g
Protein	2.5 g

White

Calories	15
Fat	0 g
Sat. Fat	0 g
Cholesterol	0 mg
Carbohydrates	0 g
Protein	4 g

كم بيضة متتاولة يمكن ان تؤثر
في مستوى الكولسترول والدهون
الثلاثية في دم الانسان؟؟؟؟؟؟

يمكن ان تاكل 12 بيضة في
الاسبوع بدون ان تؤثر في
مستوى الكولسترول والدهون
الثلاثية مقارنة اذا ما تم تناول 2
بيضة في الاسبوع



على الرغم من احتواء البيضة على 185 ملغم
كولسترول ، إلا ان الأشخاص الذين لا يعانون من اية
امراض يكون الاحتياج اليومي لهم من الكولسترول هو
300 ملغم ، اما الأشخاص الذين يعانون من ارتفاع
مستوى الكولسترول في دمهم فان الاحتياج اليومي لهم
هو 200 ملغم في اليوم

لهذا فان تناول بيضة واحدة يوميا من قبل الأشخاص
الذين يعانون او لا يعانون من ارتفاع مستوى
الكولسترول او الدهون الثلاثية في دمهم فانه لا يكفي
اصلا لسد الاحتياج اليومي من هذه المادة الغذائية
المهمة

المواصفات النوعية للبيض

Shell strength check



Yellow color check

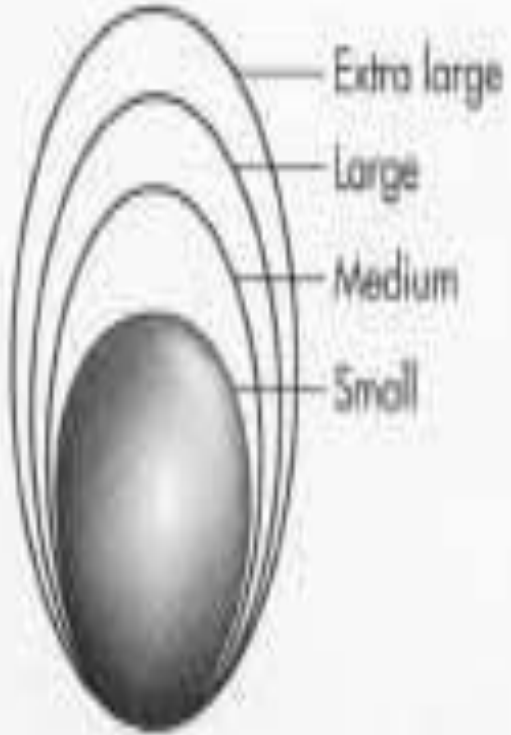


Haugh unit check

اولا - المواصفات الخارجية للبيض

وزن البيضة

لون القشرة



ثانيا - المواصفات الداخلية للبيض



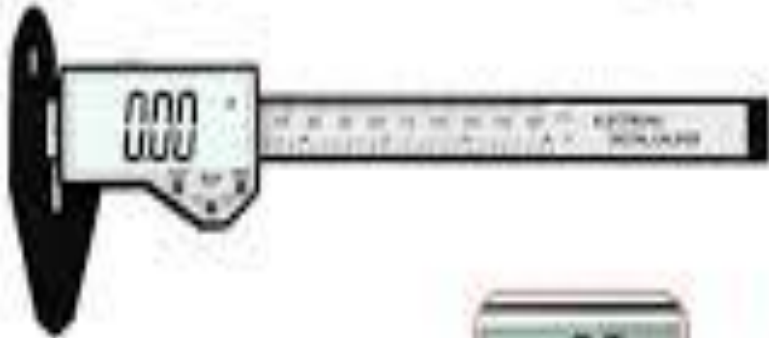
ارتفاع البياض او ارتفاع الالبومين

Thin albumen

Thick albumen

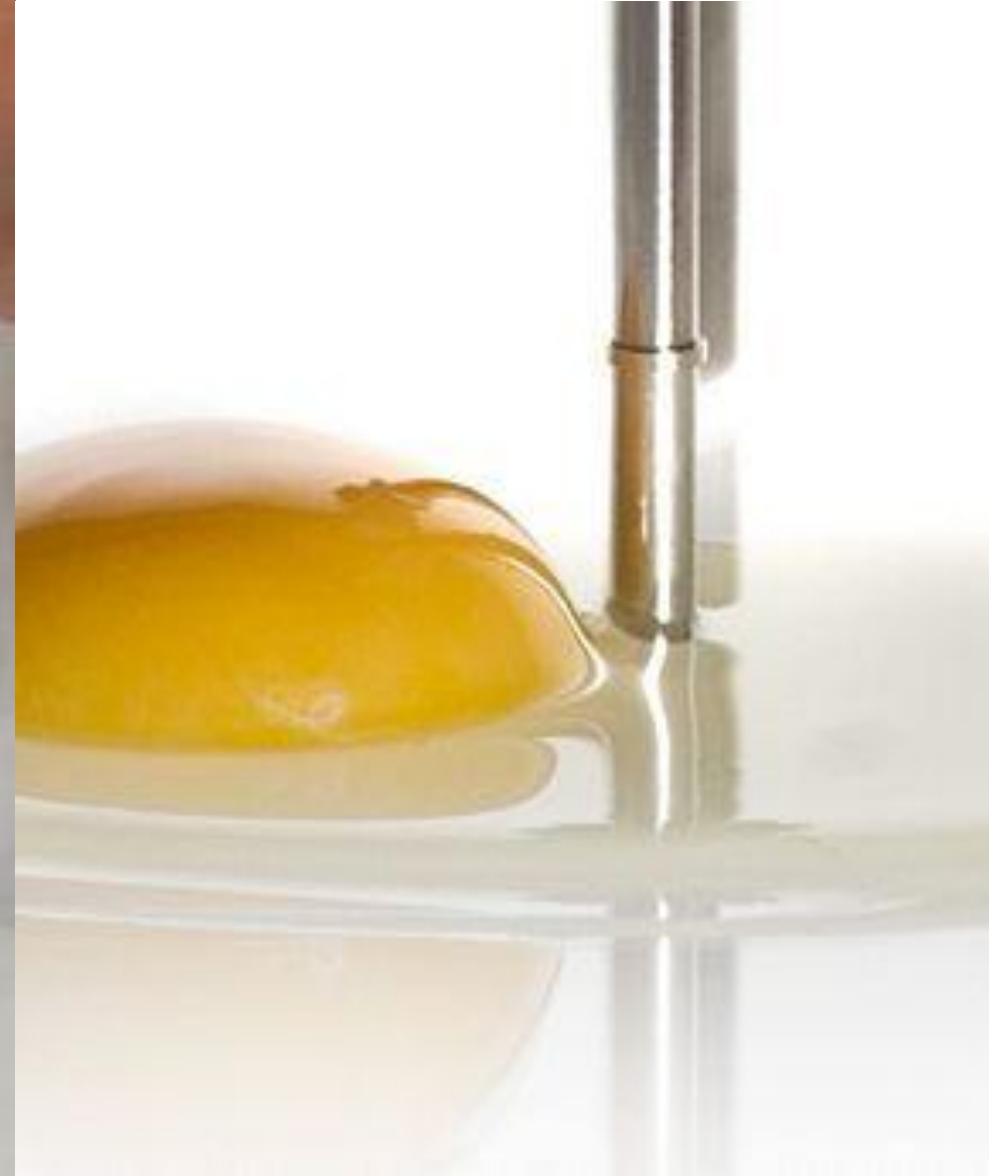


الفيرنية اداة لقياس ارتفاع البياض وقطر الصفار وارتفاع الصفار وسمك القشرة



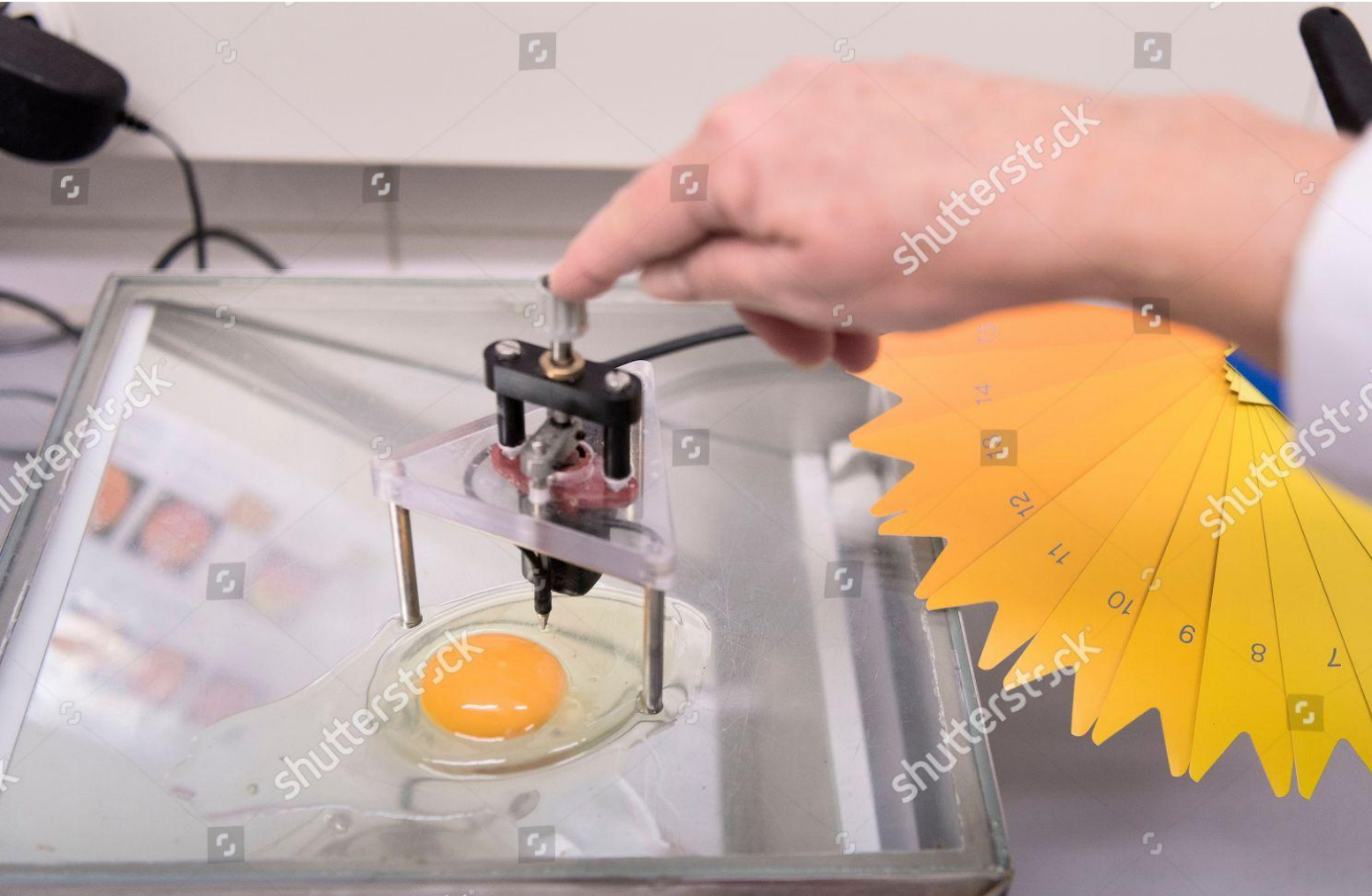
طريقة قديمة واداة قديمة وليست عالية الدقة

طريقة قياس ارتفاع البيض باستعمال Tripod micrometer



مواصفات الصفار

- لون الصفار
- دليل الصفار



Step 1 : Break the egg to separate the egg yolk from the egg white



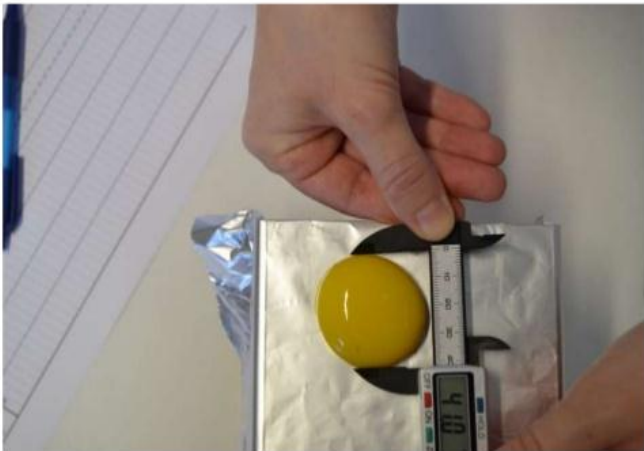
Step 2 : Place the yolk on a support



Step 3 : Measure the diameter (D1) of the yolk



Step 4 : Turn the instrument to 90° and measure the diameter (D2) of the yolk



Step 5 : Measure the height (H) of the yolk



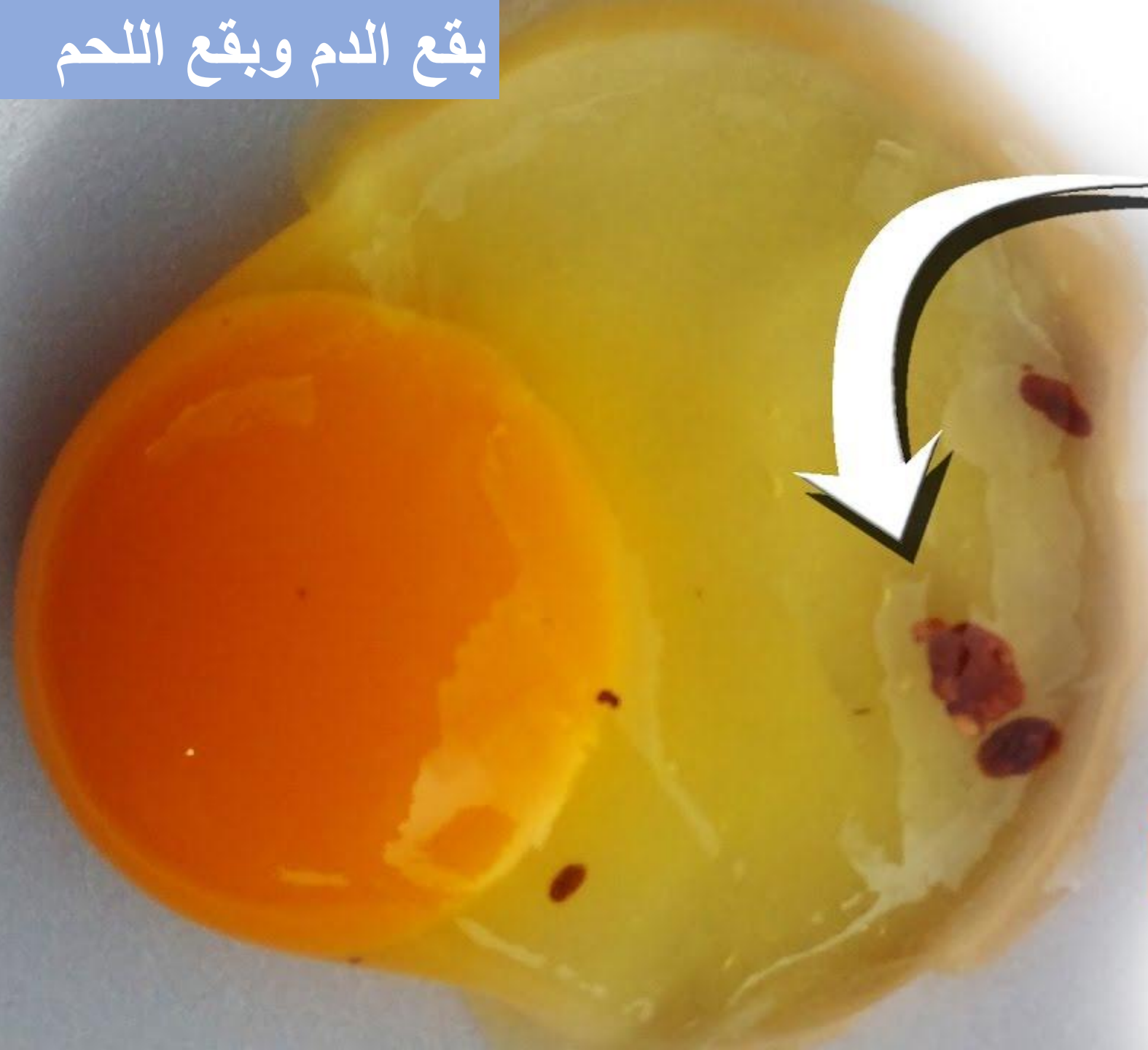
Step 6 : Measure the height (h) of the support



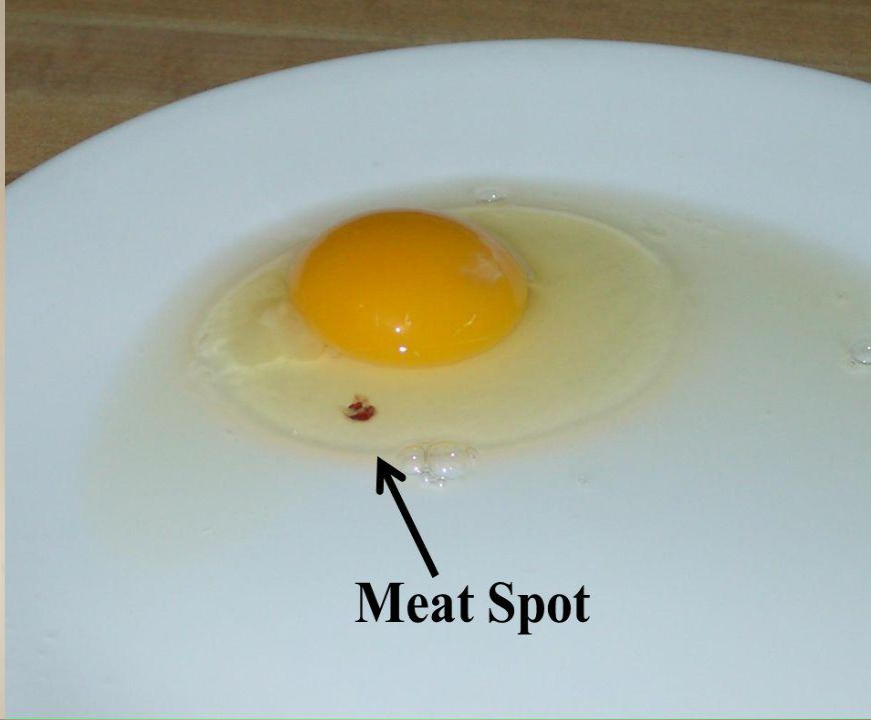
بقع الدم وبقع اللحم

Look,!

*Meat
Spot*
in Fresh Eggs



بقع الدم وبقع اللحم







أحدث الأجهزة المستعملة في قياس المواصفات
النوعية للبيض

التوجهات الحديثة في تصنيع البيض





تصنيع البيض يعمل على اضافة
قيمة (added value) الى البيض
بدلا من تسويقه بشكل كامل









شركة مصنع السهباء لتبيض الموائل المحدودة
SAHBA FACTORY FOR LIQUID EGGS COMPANY LTD.





epppc

EGYPTIAN PASTEURIZED
EGG PRODUCTS Co.

الشركة المصرية لمنتجات البيض المبستر





Refrigerated

Rembrandt Foods® provides consistent, ready-to-use extended shelf life (ESL) products. The shelf life is extended by adjusting the pasteurization process, exposing the

Liquid Egg Products

Dried Egg Products

Egg Extenders – REMDRI

Heat Stable – REMTEX

Frozen Egg Products

Refrigerated Liquid ESL

Hard Cooked Egg Products

Pre-cooked Egg Products

No or Reduced Cholesterol

Cage-Free

Sports Nutrition – REMPRO

ESL

can triple the shelf life when compared to regular liquid egg products. The shelf life is extended by adjusting the pasteurization process, exposing the egg to a higher temperature. Our ESL products range from whole egg to scrambled egg mixes,

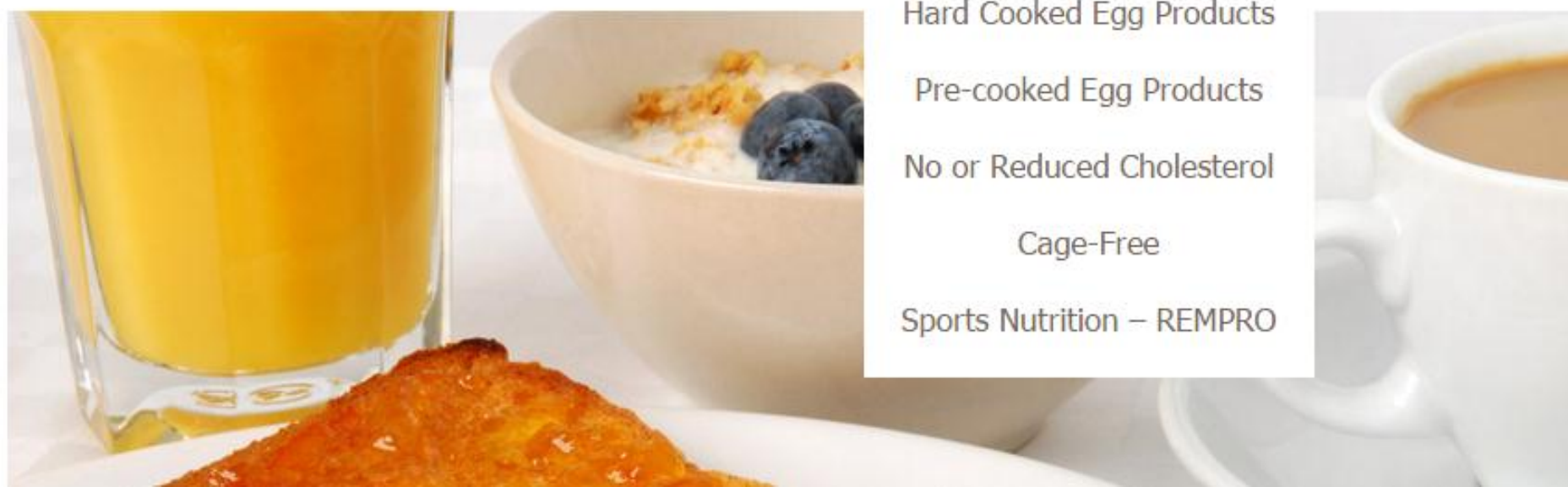
Products

LIQUID EGG PRODUCTS

REFRIGERATED LIQUID ESL

DRIED EGG PRODUCTS

EGG EXTENDERS – REMDRI



Spray Dryer



Dion Engineering LTD can offer spray dryers able to evaporate water from 30 l/h up to 1200 l/h.

Spray dryer can be used in the Complete Egg Processing Line.

Application:

Drying egg liquid into powder.

Model	Spray tower dimension			Water Evaporating Capacity	Input Capacity (feed material, kg/h)			Output Product (kg/h)		
	Total height	Outer Diameter	Installation area required Length X Width X Height		Whole egg	Egg Powder	Egg Yolk	Yolk Powder	Egg Albumin	Egg White Powder
CSD-30		1.4 m		30 kg/h	39 kg/h	9 kg/h	53 kg/h	24 kg/h	34 kg/h	4 kg/h
CSD-40				40 kg/h	52 kg/h	12 kg/h	70 kg/h	32 kg/h	45 kg/h	6 kg/h
CSD-60				60 kg/h	78 kg/h	19 kg/h	105 kg/h	48 kg/h	68 kg/h	8 kg/h
CSD-80				80 kg/h	104 kg/h	25 kg/h	140 kg/h	64 kg/h	90 kg/h	11 kg/h
CSD-100				100 kg/h	130 kg/h	31 kg/h	175 kg/h	80 kg/h	113 kg/h	14 kg/h
CSD-200				200 kg/h	260 kg/h	62 kg/h	351 kg/h	159 kg/h	226 kg/h	28 kg/h
CSD-400				400 kg/h	519 kg/h	124 kg/h	702 kg/h	319 kg/h	452 kg/h	55 kg/h
CSD-1200				1200 kg/h	1558 kg/h	371 kg/h	2105 kg/h	957 kg/h	1356 kg/h	166 kg/h

WHAT'S THE DIFFERENCE IN LIQUID EGG PRODUCTS?

By Marybeth Feutz — 1 Comment

Have you seen the **liquid egg products** on the shelves with the whole eggs? Do you wonder how they are different? Choose whichever eggs are best for your family and your budget.

What's the Difference in Liquid Egg Products?











PRECOOKED EGG MYTHS CRACKED

Discover why Papetti's® Egg Products are the match for scratch

MYTH
THEY DON'T LOOK NATURAL.

CRACKED
LOOK AGAIN.

- Papetti's® products feature:
- > Non-uniform shapes
 - > Natural yolk spread
 - > Pan-fried browning
 - > Cracked pepper seasoning



MYTH
THEY AREN'T VERSATILE.

CRACKED
SAYS WHO?

With Papetti's® products, you can menu signature items all day, including:

- > Sandwiches
- > Wraps
- > Omelets
- > Bowls
- > And more



CHECK OUT OUR
EASY ALL-DAY PLAY RECIPES

MYTH
THEY'RE NOT AFFORDABLE.

CRACKED
WANNA BET?

Speed-scratch Papetti's® products offer 2X labor savings for greater efficiency and a bigger bottom line.

PREP MINUTES
FOR A BACON, EGG
AND CHEESE SANDWICH



MYTH
THEY AREN'T AUTHENTIC.

CRACKED
GET REAL.

Our products are made from farm-fresh eggs.



MYTH
NO ONE USES THEM.

CRACKED
OH YEAH?

4 of the top 5 breakfast sandwich sellers do.
The NPD Group, CREST



المصادر

الفياض ، حمدي عبد العزيز ، ناجي ، سعد عبد الحسين ، الهجو ، نادية نايف عبد. 2011. تكنولوجيا منتجات الدواجن ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ، العراق.

Mountney, V. E., & Parkhurst, C. (1995). *Poultry products technology*. CRC Press.

Guerrero-Legarreta, I., Hui, Y. H., & Alarcón-Rojo, A. D. (Eds.). (2010). *Handbook of poultry science and technology* (p. 544). John Wiley & Sons.