

## چگونه می توانیم بگوییم که یک تخم مرغ، تازه است؟

بسیاری از افراد به تازگی و کهنه بودن تخم مرغ دقت نمی کنند، اما حتما باید این موضوع را جدی بگیرید و با روش های تشخیص تخم مرغ تازه آشنا شوید.

به گزارش سایت خبری پرسون، هر شخص تقریباً در هر سال ۳۰۰ تا تخم مرغ میخورد پس این، قطعاً یکی از مهم ترین منابع پروتئینی است که مصرف می شود بنابراین تشخیص یک تخم مرغ بد و فاسد برای شما خوب و یا حتی ضروری است. گفتنی است مردم، تقریباً در سراسر جهان، از تخم مرغ به مقدار زیادی استفاده می کنند اما آیا می توانند تفاوت بین تخم مرغ تازه و تخم مرغی که مدت ها تولید شده است را تشخیص دهند؟

گاهی ممکن است، در یک بسته بندی ۱۲ یا ۲۴ عددی، ۳ یا ۴ تا از تخم مرغ ها بد و خراب باشد ولی شما نمیدانید چرا که طرز تشخیص تخم مرغ تازه و کهنه را نمی دانید.

ترفندهای تشخیص تخم مرغ تازه از تخم مرغ کهنه

ظاهر پوسته تخم مرغ، یک فاکتور کلیدی است:

پوسته تخم مرغ از پروتئین ها و مواد مغذی داخل تخم مرغ در برابر نفوذ آلاینده ها محافظت می کند در واقع، برخی از میکروب ها هستند، که میتوانند، تحت شرایط خاص محیطی، به پوسته نفوذ، و در زرده ی آن رشد کنند بنابراین، مهم است که ظاهر فیزیکی پوسته تخم مرغ، ترکیب و بافت آن بررسی شود. یک تخم مرغ سالم، دارای پوسته ای محکم و عاری از هر گونه لکی می باشد اگر متوجه شدید که یک سوراخ، یا خراش حتی کوچک، بر بروی تخم مرغ وجود دارد، بهتر است که آنرا خریداری نکرده و نخورید.

پوسته های نرم بیشتر در معرض نفوذ آلاینده ها قرار میگیرند علاوه براین، اینگونه تخم مرغ ها، زودتر تجزیه می شوند.

چالازا لکه ی سفید رنگ کنار زرده تخم مرغ

یک علامت که به شما کمک میکند، دقیقاً بدانید که تخم مرغتان چقدر تازه است، با توجه به شرایط لکه چالازا؛ چالازا ماده ی انعطاف پذیر و نسبتاً سفید رنگی است که با ویژگی ها و فرمی که دارد به نگهداشتن زرده تخم مرغ در مرکزیت پوسته کمک میکند. هنگامی که شما تخم مرغ را بشکنید و پوسته را جدا کنید و متوجه شوید، که مایع چسبنده کامل است و به راحتی دیده می شود، نشان از تازگی تخم مرغ است؛ هر چقدر مقدار این چالازای تخم مرغ بیشتر باشد، تخم مرغ تازه تر است.

بررسی سفیده ی تخم مرغ، نیز یک عامل کلیدی است:

اگر سفیده ی تخم مرغ به راحتی جدا شود، نشان می دهد که تخم مرغ، خیلی تازه نیست ؛ البته یک مشکلی که در این گونه بررسی ها دارد، این است که باید تخم مرغ شکسته شود، بعد بتوان تازه بودن یا نبودنش را تشخیص داد. مردم باید بتوانند که در سوپر مارکت ها و مغازه ها ، و از روی ظاهر ، و بدون اینکه آنرا بشکنند، میزان تازگی تخم مرغ را بررسی کنند و تشخیص دهند.

زرده نیز یک شاخص خوب برای شناسایی می باشد:

زرده نباید خیلی شل باشد، و باید با بقیه مایع قرار بگیرد ؛ تخم مرغ را به اطراف بچرخانید اگر دیدید که زرده به راحتی با سفیده قاطی می شود، و با هر تکان جزئی حرکت می کند، یک تخم مرغ قدیمی دارید. وجود هر گونه ناهنجاری، روی زرده و سفیده تخم مرغ، نشان از وجود آلاینده می باشد.

نشانه های دیگر، در تشخیص تخم مرغ تازه و کهنه:

چگونه بوی تخم مرغ، میتواند در تشخیص تازگی آن موثر باشد؟

اگر یک تخم مرغ بوی فاسدی دهد، باید فوراً آنرا دور بریزید، به این خاطر که در حال تجزیه شدن است.

روش تست و تشخیص تخم مرغ تازه با یک لیوان آب:

یک لیوان متوسط و مقداری آب تمام چیزی است که شما برای این آزمایش نیاز دارید:

لیوان را از آب پر کنید و سپس تخم مرغ را درون آن قرار دهید.

خیلی ساده است اگر فرو رفت، تخم مرغ شما هنوز تازه است.

اما اگر روی سطح آب باقی ماند، نشان از فاسد شدن دارد و نباید آنرا مصرف کرد.

تخم مرغ فاسد چه خطراتی را می تواند برای بدن انسان ایجاد کند؟

در آگوست، سال ۲۰۱۷ یک رسوایی بزرگ در هلند در رابطه با تخم مرغ به راه افتاد ؛ این رسوایی به دلیل آلودگی وسیع جوجه ها و تخم مرغ ها، توسط حشره کشی بنام فیپرونیل بود که کشورهای اروپایی بخصوص اسپانیا که مردم در آن احتیاط زیادی دارند، از آن ها دوری و اجتناب کردند. علاوه بر حشره کش های مضر، سالمونا یک تهدید بزرگی در برابر خوردن تخم مرغ های فاسد می باشد این یک عفونت خطرناک می باشد. که به راحتی می تواند به پوسته تخم مرغ نفوذ و از آنجا به زرده منتقل شوند.