

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

21-5164

А.Я. Тамахина  
И.Ш. Дзахмишева

**ФАКТОРЫ,  
ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО,  
И  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПИЩЕВЫХ  
КУРИНЫХ ЯИЦ**

Монография

21-05164

**Тамахина А.Я., Дзахмишева И.Ш.**

**ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО, И  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПИЩЕВЫХ КУРИНЫХ ЯИЦ**

Монография

Нальчик – 2021



Издательская типография «Принт Центр»

УДК 636.5, 637.4, 658.516

**Рецензенты:**

Карашаев М.Ф., доктор биологических наук, профессор кафедры зоотехнии и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Кажаев А.Т., канд. с.-х. н., начальник отдела организации противоэпизоотических мероприятий, карантина и мониторинга заразных болезней Управления ветеринарии КБР

**Тамахина А.Я., Дзахмишева И.Ш. Факторы, формирующие качество, и стандартизация пищевых куриных яиц: монография.** – Нальчик: Принт Центр, 2021. 161 с.

ISBN 978-5-907150-85-0

Монография посвящена ветеринарно-санитарной, товарной экспертизе и стандартизации пищевых куриных яиц. Выявленные зависимости между морфометрическими параметрами и химическим составом куриных яиц имеют важное практическое значение, давая возможность определять величину неизвестных показателей на основе известных корреляций. Дополненные показатели питательности куриных яиц и их весовых категорий позволят обеспечить более точный контроль соответствия реализуемой продукции действующим стандартам, оценить их пригодность для производства яичных продуктов. Монография предназначена для обучающихся в вузах, преподавателей, специалистов в сфере птицеводства, ветеринарно-санитарной и товарной экспертизы.

ISBN 978-5-907150-85-0

© Тамахина Аида Яковлевна  
© Дзахмишева Ирина Шамильевна

## СОДЕРЖАНИЕ

	С.
ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. Российский рынок пищевых яиц и яйцепродуктов.....	10
2. Биологические основы яичной продуктивности.....	17
3. Химический состав куриных яиц.....	26
4. Строение, химический состав и качество скорлупы куриных яиц.....	34
5. Факторы, формирующие качество пищевых яиц.....	54
6. Методы экспертизы куриных яиц.....	66
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка качества пищевых куриных яиц на рынке г. Нальчика.....	75
7.1 Объект, схема и методы исследования.....	75
7.2 Органолептические и физические показатели яиц.....	82
7.3 Соотношение частей яйца и показатели их качества.....	89
7.4 Содержание фосфолипидов и каротиноидов в куриных яйцах.....	93
7.5 Санитарно-гигиенические и микробиологические показатели безопасности яиц.....	98
8. Стандартизация пищевых куриных яиц.....	103
8.1 Стандартизация пищевых куриных яиц в ЕС.....	103
8.2 Совершенствование методов стандартизации пищевых куриных яиц в Российской Федерации.....	121

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	130
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	135
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	147