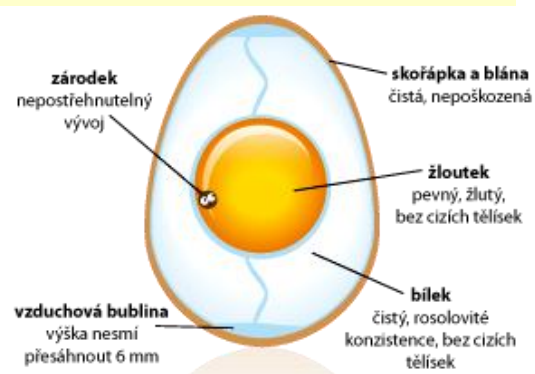


Vejce

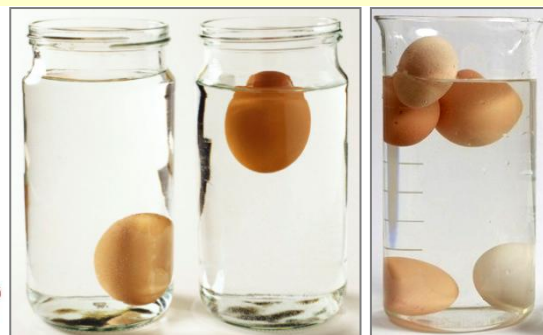
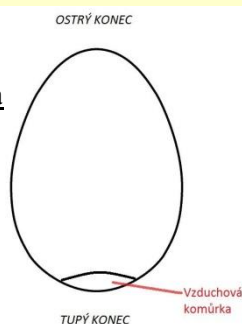
1) Význam ve výživě

- zdroj **plnohodnotných bílkovin**
- **žloutek obsahuje vitamín E, A a vitamín B₂, tuky - cholesterol**
- nově vyšlechtěné nosnice snášejí vejce s nižším obsahem cholesterolu, na obsah cholesterolu má vliv stáří nosnice (mladší produkují více cholesterolu) a způsob chovu (malochovy - vyšší obsah cholesterolu než velkochovy)
- obsah vitamínů a minerálních látek lze **ovlivňovat složením krmné směsi** pro nosnice, tímto způsobem **se zvyšuje koncentrace vitamínu E, jódu a selenu**



2) Stáří vejce

- **čerstvé vajíčko neplave**
- po vložení do nádoby s vodou **zůstane u dna**
- stará vejce s **velkou vzduchovou bublinou budou plavat na hladině**



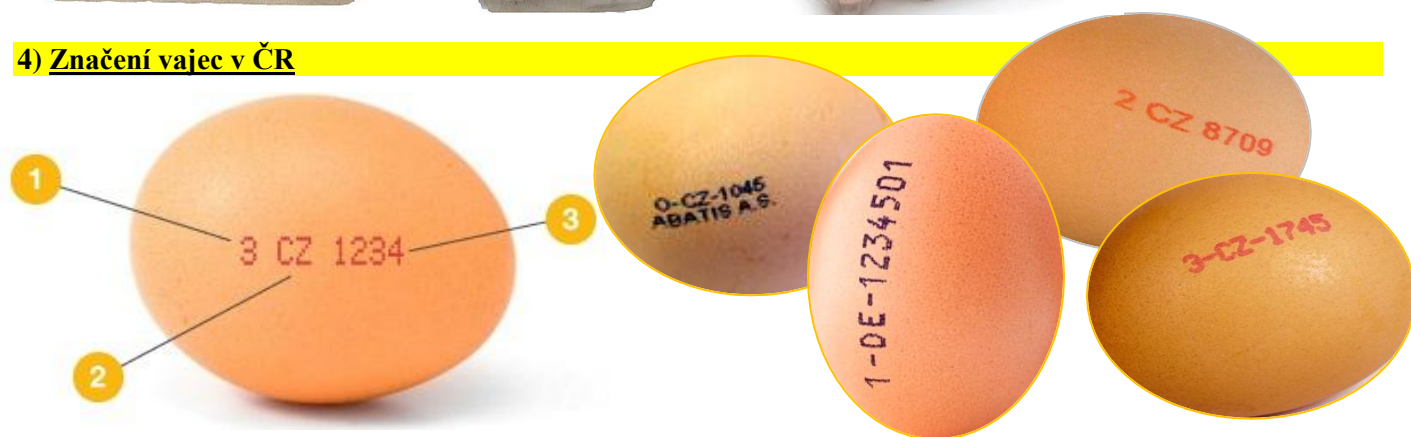
3) Podmínky prodeje vajec v ČR dle požadavků EU

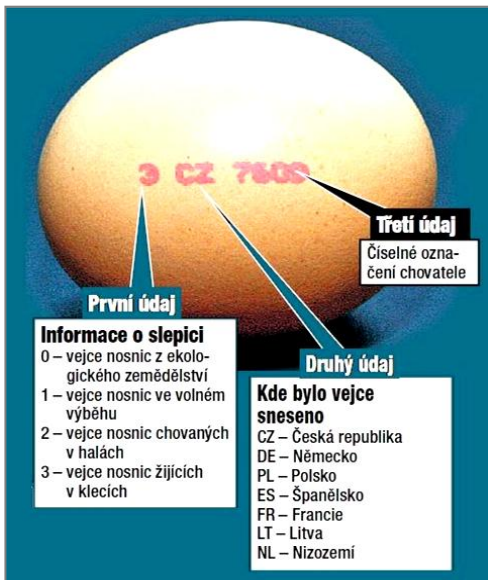
- vejce se třídí **podle jakosti do tříd A a B**
- **pro maloobchodní prodej** jsou určena **čerstvá vejce - třídy A**, vejce **třídy B** jsou určena pro průmyslové zpracování a nebo přichází do prodeje jako **vejce chladírenská**
- **vejce čerstvá tříděná - třída A - minimální trvanlivost 28 dní ode dne třídění**, tzn. že čerstvé vejce může být v prodeji 28 dní od data třídění, musí být **skladováno při teplotě 5⁰ až 18⁰ C a vlhkosti 70 %**. Vzduchová bublina nesmí být větší než 6 mm, skořápka **neporušená, čistá, nedeformovaná**, žloutek uprostřed.
- čerstvá vejce třídy - Extra A, A - **mohou být v prodeji pouze balená**
- **vejce třídy A se třídí ihned po snůšce do skupin podle hmotnosti - S, M, L, XL**
- XL 73 L 63 M 53 S
- **vejce chladírenská třída B** - musí být skladována při teplotách **5⁰ až 8⁰ C, mohou být hmotnostně netříděná**



Česká vejce CZ, a.s.
Tovární 3, 691 06 Velké Pavlovice
Tel. : 653 264 245
Skladujte při teplotě +5°C až 18°C
Třída jakosti
A
Hmotnost skupiny
„M“ (53-63 g)

4) Značení vajec v ČR

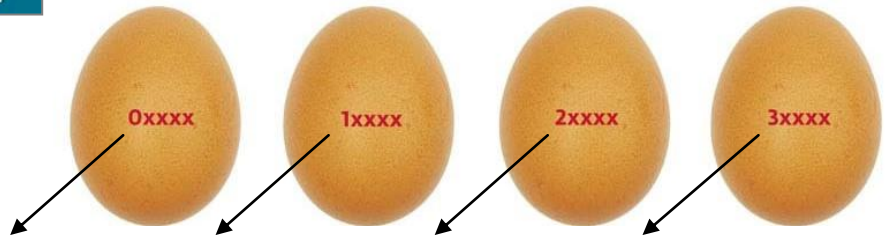
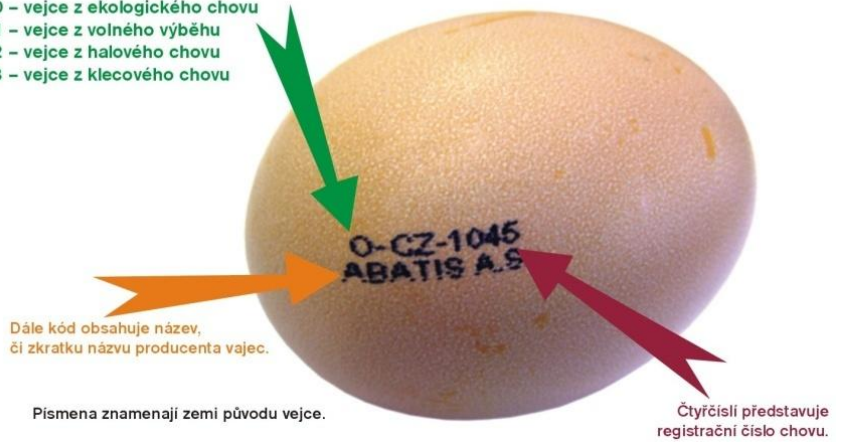




Co znamená vytištěný kód přímo na vejci?

První číslo kódu je nejdůležitější, znamená způsob chovu slepice.

- 0 – vejce z ekologického chovu
- 1 – vejce z volného výběhu
- 2 – vejce z halového chovu
- 3 – vejce z klecového chovu



Další uvádění kategorie vajec:

- **Omega vejce** = jejich žloutky obsahují více omega-3-polynenasycených mastných kyselin, které snižují riziko onemocnění cév a srdce, nosnice jsou krmeny směsí s přísadkou lněných semínek a lososového oleje
- **Cereální vejce** = vejce obsahují více selenu, nosnice jsou krmeny směsí obsahující 60 % cereálií



V průmyslové výrobě se více užívají **vaječné polotovary** - jsou **trvanlivější**, snadněji se skladují a přepravují. **Suší se nebo zmrazují** a pouhým přidáním vody lze připravit vaječnou směs či hmotu, jejíž vlastnosti jsou srovnatelné s vytlučeným čerstvým vaječným obsahem.

Pro maloobchod se konzervují pasterací a jsou připravena k přímému použití.

Druhy vaječných polotovarů:

- vaječná melanž** = rozšlehaná směs z vytlučených vajec
- vaječná hmotu** = společný název užívaný pro samostatně zpracované vaječné bílky a žloutky



5) Příčiny zdravotní závadnosti vajec

- **praskliny, nečistoty v podobě trusu, peří a vaječného obsahu**
- **podskořápkové plísně** - jsou zjistitelné **při prosvícení**
- nejčastější příčinou zdravotní závadnosti vajec je výskyt **bakterií salmonely nebo hnilobných bakterií**
- **Salmonela se ničí varem**, nejnižší teplota potřebná ke zničení salmonel je 72⁰C po dobu 10 až 12 minut
- Salmonely pronikají do vejce z těla nosnice nebo skořápkou
- inkubační doba v lidském organismu činí 6 až 48 hod
- **hnilobné bakterie rozkládají bílkoviny vejce**, při hnití vznikají **zapáchající produkty**
- **druhy hnilob vejce** - **černá (pukavec)**, červená, bílá, zelená
- další příčiny závadnosti:
 - **nasazené vejce** - se zárodkem, změna chuti, nepoživatelné
 - **krvavé vejce** - na žloutku se objevují krvavé skvrny a postupně je krvavý i bílek, vada vzniká v těle nosnice
 - **ztuchlé vejce** - žádná změna vzhledu vejce, teprve při rozklepnutí vejce silně ztuchle páchne

6) Speciality

- **Křepelčí vejce** - obsahuje téměř **3x více vitamínu A, B₁ a B₂** než slepičí vejce, mají **vysokou výživovou hodnotu** a obsahují relativně **velký žloutek**



Otázky k tématu vajec:

1. Zdůvodněte vysokou výživovou hodnotu vajec!
2. Jak se dnes v chovech drůbeže dosahuje vysokých obsahů nutričně významných látek ve vejci?
3. Jak se rozpozná **čerstvé vejce od starého**?
4. Co znamená označení **třída A** a **třída B** na obalu vajec?
5. Jakým **jiným způsobem** může výrobce označit na obalu, že se jedná o třídu vajec A?
6. Jakou **trvanlivost mají čerstvá vejce**?
7. Za jakých **podmínek se skladují** vejce **čerstvá** a **chladírenská**?
8. Jak se označují **hmotnostní skupiny** vajec?
9. Vysvětlete **systém značení vajec v ČR**!
10. Co je **podestýlkový chov**?
11. Jaké přednosti mají **bio vejce**?
12. Vysvětlete, co jsou **omega (omega 3) vejce**?
13. Jaké přednosti mají **cereální vejce**?
14. Proč užívají pekaři a cukráři **vaječné polotovary**?
15. Jak se získávají vaječné polotovary?
16. **Jak se označují vaječné polotovary** v maloobchodní síti?
17. Jaké **vady vzhledu** jsou důvodem pro vyřazení vejce při třídění?
18. Jak se pozná **výskyt podskořápkové plísně**?
19. Které **hniloby** se objevují u vajec? Jak se rozpoznají?
20. Co je **nasazené, ztuchlé a krvavé vejce**?
21. Porovnejte **slepičí a křepelčí vejce** z hlediska výživové hodnoty a velikosti!