

لشراء بيض المائدة الأمريكي

تحافظ صناعة البيض الأمريكية على ممارسات صارمة لمراقبة الجودة والتعقيم ، وهي أكثر صرامة مما يتطلبه القانون الأمريكي. يتم غسل البيض الأمريكي وتعقيمه وتعبئته وشحنه في غضون ساعات من وضعه. ولضمان السلامة والجودة ، يستمر التبريد طوال فترة سلسلة التوريد وعملية النقل.

أفضل الممارسات في شراء البيض

- إختار حجم البيض الأنسب للاستخدام أو التطبيق.
- إختار درجات بيض المائدة USDA Grade A أو AA إذ أن درجات البيض يجب أن تلبى معايير الجودة والحجم.
- الحفاظ على التخزين البارد طوال سلسلة عمليات الشراء.

درجات بيض المائدة الأمريكي

تستخدم معايير وزارة الزراعة الأمريكية (USDA) لتصنيف بيض المائدة الأمريكي إلى واحدة من ثلاث درجات للمستهلكين. يتم تحديد درجات البيض من خلال الجودة الداخلية والخارجية للبيضة في وقت تعبئتها وفقاً للوائح ومعايير الحكومة الأمريكية. لا تشير الدرجات إلى القيمة الغذائية للبيض.



درجة ب

يستخدم عادة لكسر المخزون (بيض سائل) بدلاً من بيعها البيع بالتجزئة، يتم بيع معظم بيض الدرجة ب للمخابز والمؤسسات. يناسب بيض هذه الدرجة للسلق.



درجة أ

جودة عالية جداً ، عند كسرها، ينتشر صفار البيض والبياض قليلاً. البياض أقل سماكة، ولكن لا يزال متماسكاً. والصفار مستدير ولكن ليس بعلو بيض الدرجة أ.



درجة أأ

الأعلى جودة والأكثر طازجاً في البيض. عند الكسر يبقى صفار البيض والبياض متماسكان، يغطيان منطقة صغيرة. البياض صلب وسميك. والصفار مستدير وجامد.

لمعرفة المزيد عن تصنيف وزارة الزراعة الأمريكية للبيض، قم بزيارة:

<https://www.ams.usda.gov/grades-standards/egg-grading-manual>



لمعرفة المزيد عن بيض المائدة الأمريكي العالي الجودة،

قم بزيارة AEB.org

