

# منتجات البيض الأمريكي



يعتبر مجلس البيض الأمريكي (AEB) زراع البحث والتعليم والترويج لصناعة البيض في الولايات المتحدة. وتتمثل مهمته في زيادة الطلب على البيض ومنتجاته من خلال البحث والتعليم. ويعمل المجلس على دعم جهود التصدير التي يبذلها مزارعو البيض الأمريكيون من خلال تعزيز نظامية الجودة العالية والوظيفية للبيض ومنتجاته.

## مزايا منتجات البيض الأمريكي

تتم بسترة كاف منتجات البيض الأمريكي وفقاً لمتطلبات وزارة الزراعة الأمريكية



- تأمين منتج آمن
- الحد من خطر التلوث
- سهولة الاستخدام
- ثبات أداء
- ثبات المنتج
- وظائف متعددة

## التوفر

- البيض الكامل
- بياض البيض
- صفار البيض
- البيض الكامل المملح
- صفار البيض المملح
- صفار البيض المحلى بالسكر
- صفار البيض المعدل
- بالأنزيمات - يستخدم لإنتاج مستحلبات ثابتة قادرة على تحمل الحرارة العالية لفترات طويلة من الوقت
- خلطة البيض المخفوق
- منتجات تتمتع بصلاحية طويلة - مبسترة على درجات حرارة أعلى لفترات أطول من أجل زيادة مدة الصلاحية

## التعامل بمنتجات البيض وتخزينه بشكل آمن

من الضروري أن يتم التعامل بالبيض ومنتجاته وتخزينها بشكل آمن لمنع التلوث البكتيري



## التوصيات من وزارة الزراعة الأمريكية

- يجب تخزين منتجات البيض المجمدة على درجة حرارة تبلغ -17 درجة س أو أقل ويجب ألا تظهر أي علامات تذبذب. ويجب تذبذب منتجات البيض من خلال وضعها في البراد أو تحت مياه باردة جارئة.
- حفاظاً على النوعية الفضلى، يجب تخزين منتجات البيض المجمدة لمدة تصل إلى سنة واحدة. ويجب التأكد من أن الثلاجة مضبوطة على درجة حرارة -17 درجة س أو أقل. لا تعيدوا التجميد بعد التذويب.
- يجب تذبذب منتجات البيض في البراد أو تحت مياه باردة جارئة. لا تذبذبو المنتجات على حرارة الغرفة.
- إذا كان مستوعب المنتجات السائلة يحمل كتابة "للاستخدام قبل"، يجب التقيد بذلك. ويجب اتباع تعليمات التعامل والتخزين التي يضعها المصنّع.
- أمّا بالنسبة إلى المنتجات السائلة التي لا تحدّد لها فترة صلاحية، يجب تخزين العبوات غير المفتوحة على حرارة 4 درجة س أو أقل لمدة تصل إلى 7 أيام (يجب ألا تتخطى 3 أيام بعد فتح العبوة). لا تجلدوا كراتين منتجات البيض السائلة المفتوحة.
- يمكن تخزين منتجات البيض المجفف غير المفتوحة على حرارة الغرفة أي بين 22 و 25 درجة س طالما هي باردة وجافة. بعد الفتح، يجب تخزينها في البراد على حرارة 4 درجة س أو أقل.

incredible!



American Egg Board  
AEB.org

# منتجات البيض الأمريكي (تابع)



## توفّر البيض الكامل وتطبيقاته

المنتجات	مجمّد	مجفّف	التطبيقات
بيض كامل	✓	✓	المخبوزات، العجائن، عجينة التورته وحشواتها
بيض كامل مملّح	✓		أطعمة الأطفال
بيض كامل مع/بدون تدفق حرّ		✓	النودلز
بيض كامل مع الحمض السيتريك	✓		خدمة الطعام، خدمة البوفيه من البيض المخفوق



## توفّر بياض البيض وتطبيقاته

المنتجات	مجمّد	مجفّف	التطبيقات
بياض البيض المعياري	✓	✓	حشوة التورته، أطعمة الأطفال، النودلز
بياض البيض عالي الخفق (إنجل)	✓	✓	المخبوزات، تنويجات التورته، الحلويات، النوغا، كعكة إنجل
بياض البيض عالي التهلم		✓	سورييمي، اللحوم المرغّبة، ألواح الوجبات الخفيفة



## توفّر صفار البيض وتطبيقاته

المنتجات	مجمّد	مجفّف	التطبيقات
صفار البيض	✓	✓	المايونيز، صلصات السلطات والصلصات المألحة، النودلز، أطعمة الأطفال، خدمة الطعام، المخبوزات، العجائن
صفار البيض المملّح (١٠ بالمئة ملح)	✓		المايونيز، صلصات السلطات والصلصات المألحة
صفار البيض المحلى بالسكر (١٠ بالمئة سكر)	✓		الكاسترد، البودينج، والصلصات الحلوة، المخبوزات، العجائن
صفار البيض المعدل بالأنزيمات	✓	✓	المايونيز، صلصات السلطات والصلصات المألحة



لقد تحققت وزارة الزراعة الأمريكية من أنّ طرق البسترة تساهم في تأمين منتجات بيض آمنة. كما وإنّ الشركات الأمريكية المنخرطة في إنتاج منتجات البيض تجري اختبارات منتظمة لضمان الجودة للتأكد من القضاء على البكتيريا المؤذية في خلال عملية البسترة.

كيلو واحد*	بيض كامل	بياض البيض	صفار البيض
بيض مجمّد	٢٠	٣٠	٥٩
بيض مجفّف	٨٠	٢٥٣	١٣١

\* ارتكازاً إلى أنّ ٥٠ ج من بيضة كاملة كبيرة، و١٧ ج من بياض البيض الكبير، و٣٣ ج من صفار البيض الكبير



American Egg Board  
AEB.org