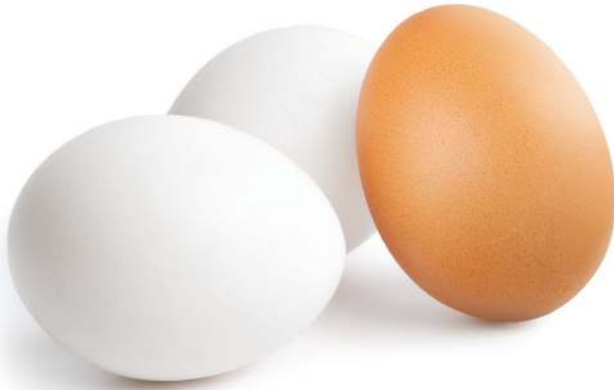


بيض المائدة الأمريكي



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

مزايا بيض المائدة الأمريكي



البيع والتخزين

يجب تبريد البيض للحفاظ على الجودة والنضارة. ذلك أن البيضة عند وضعها في درجة حرارة الغرفة تشيخ في يوم واحد أكثر مما تفعل في أسبوع عندما تكون مبردة*.

* تأثير التعامل مع البيضة والظروف أثناء التخزين الطويل على جودة البيض، د. ر. جونز وآخرون. علوم الدواجن، ٢٠١٨

السلامة

يجب طهي البيض حتى يجمد البياض والصفار، أو بالنسبة إلى الأطباق التي تحتوي على البيض، حتى تبلغ درجة حرارتها الداخلية ١٦٠ درجة فهرنهايت، أي ٧٢ درجة مئوية. للقضاء على السالمونيلا بفعل حرارة الطهي.

التبريد

يبقى البيض الأمريكي مبرداً على طول مسار سلسلة التوزيع.

الغسيل والتعقيم

يتم غسل البيض لإزالة أي أوساخ أو بقع. ويتم تجميع البيض بعد فترة وجيزة من وضعه قبل نقله إلى معدات الغسل الآلية. تعمل الدلائل الإرشادية الفيدرالية الأمريكية الصارمة على تحديد إجراءات ومركبات التنظيف التي يمكن استخدامها. ويتم تنظيف البيض في غسالات البيض الميكانيكية التي تستخدم الرذاذات، والفراشي، والمنظفات، والمطهرات، والشطافات، والمجففات. وحده البيض النظيف يشق طريقه إلى السوق.

اختبار الضوء

تتم معاينة المحتويات الداخلية للبيض للتحقق من الجودة. يمرّ البيض فوق أضواء عالية الكثافة تجعل الجزء الداخلي من البيضة مرئياً. ويعتبر حجم الخلية الهوائية ومدى وضوح صفار البيض من بعض المعايير المستخدمة لتحديد جودة البيض. وتتم إزالة البيض المعيوب من قنوات التسويق.

الشحن

ينقل المزارعون البيض بحاويات مبردة.



لمزيد من المعلومات حول البيض الأمريكي عالي الجودة، قوموا بزيارة الموقع
incredibleegg.org/eggproductionprocess

