

ก 1850

# เดลินิวส์

ฉบับที่ 15,685 วันอังคารที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2535

DAILY NEWS

คุณภาพและมาตรฐานของไข่ไก่

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ไข่ไก่จัดว่าเป็นอาหารหลักของคนไทยมาช้านาน เพราะไข่ไก่จัดเป็นอาหารโปรตีนที่สมบูรณ์และมีคุณภาพสูงจนไข่เป็นมาตรฐานเทียบค่าคุณภาพโปรตีนในอาหารอื่น ๆ ไข่ไก่ยังเป็นแหล่งของธาตุเหล็กและวิตามินเอ และวิตามินบีสองค่อนข้างสูงในไข่ขาว ดังนั้นเด็ก ๆ จึงควรบริโภคไข่พร้อมคือนมสดทุกวัน จะช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต สมบูรณ์และสติปัญญาดี ไข่ไก่ประกอบด้วยเปลือกไข่ร้อยละ 12.3 ไข่ขาวร้อยละ 55.8 และไข่แดงร้อยละ 31.9 โดยน้ำหนัก หรืออยู่ในอัตราส่วน 1 คือ 4.5 คือ 2.5

มีผู้พยายามนิยามคำว่าไข่สดและคุณภาพของไข่สดแต่ก็ยังไม่หาข้อยุติไม่ได้ ความเข้าใจของคนไทย ไข่สดหมายถึงไข่ที่เพิ่งเกิดใหม่ ๆ แต่ยังไม่มีการขังกัดว่า หากเก็บไว้นานเพียงไรจึงไม่เรียกว่าไข่สด ในประเทศญี่ปุ่น จะใช้คำว่า ไข่ใหม่ โดยให้คำจำกัดความว่า หมายถึงไข่ที่ออกจากแม่ไข่ไก่มาได้ไม่เกินกว่า 2 วัน ที่อุณหภูมิห้อง (20°C) ตามหลักวิชาการแล้วไข่สดหมายถึงไข่ที่มีช่องหรือโพรงอากาศน้อย ไข่แดงอยู่ตรงกลาง และกลม ไข่ขาวจะขึ้นเหนียว และมีส่วนของไข่ขาวเหลวอยู่ด้านบน และเกาะติดกับไข่ขาวชั้น ไม่เป็นน้ำและไม่ไหลแต่จนแบนราบ บางคนกล่าวว่าไข่สด เปลือกไข่ต้องมีววลซึ่งก็เป็นจริงในช่วงต้นที่เกิดใหม่ ๆ หากผู้ผลิตผู้ขายมีการเช็ดล้าง นวลที่ปรากฏบนผิวเปลือกไข่ก็จะหายไป

เนื่องจากประเทศไทยมีการส่งไข่ไก่สดไปจำหน่ายต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศฮ่องกง และสิงคโปร์ การกำหนดคุณภาพซื้อขายจึงมีข้อกำหนดคุณภาพภายใน ความสะอาดและน้ำหนักเป็นเกณฑ์สำคัญ การตรวจคุณภาพภายในประกอบด้วย การตรวจโพรงอากาศ การดมกลิ่น คุณภาพและลักษณะไข่ขาวและไข่แดง การตรวจสอบคุณภาพด้วยชุดเครื่องมือพิเศษ เช่น Haugh Gauge การเทียบค่ามาตรฐานของไข่ขาว อาจเป็นการเทียบค่ากับมาตรฐาน วัดค่าแอลบิวเมนอินเดกซ์ ค่ามาตรฐาน Van Wageningen Score ดัชนีพื้นที่ไข่ขาว เปอร์เซ็นต์ไข่ขาวชั้น สำหรับไข่แดงจะวัดค่าสีของไข่แดงและดัชนีของไข่แดง นอกจากนี้ผู้ซื้ออาจมีการตรวจคุณภาพการขึ้นฟูของไข่ขาว การขึ้นฟูของขนมเค้กและการรวมตัวกับไขมัน การเทียบค่าต่าง ๆ จะเปรียบเทียบกับค่ามาตรฐาน หรือข้อมูลเดิม

การแบ่งเกรดของไข่จะใช้น้ำหนักเป็นเกณฑ์ ไม่จำเป็นว่าไข่ฟองใหญ่จะมีน้ำหนักมากที่สุด ทั้งนี้ขึ้นกับอายุของไข่หลังจากออกจากแม่ไก่ตามมากน้อยเพียงไร ตลาดไข่เมืองใหญ่จะนิยมแบ่งขนาดของไข่เป็นใหญ่พิเศษ (Jumbo) ขนาดใหญ่ (Large) ขนาดกลาง (Medium) และขนาดเล็ก (small).