



có thành cao 30-50 cm).

(4). Phun sương dầu parafin lên trứng bảo quản

Cố định công suất máy phun ở mức 4 kg/cm². Phun dầu lên trứng theo từng hàng trứng với thời gian 3 phút/100 trứng, sau khoảng 2 - 3 giờ bề mặt trứng sẽ khô hoàn toàn.

(5). Bảo quản

Xếp các khay trứng vào kho bảo quản. Kho phải thoáng mát. Trong quá trình bảo quản, hàng tuần phải kiểm tra chất lượng để kịp thời loại bỏ những trứng bị dập vỡ làm vẩy bẩn vào các trứng khác. Thời gian bảo quản về mùa hè là 5 tuần và mùa đông là 8 tuần.

Một số chỉ tiêu kiểm tra chất lượng trứng trong quá trình bảo quản:

* *Kiểm tra chất lượng bảo quản:* Để xác định chất lượng bảo quản, cần định kỳ kiểm tra chất lượng trứng vào các ngày 3-7-10-14-21 sau khi phun dầu. h

Những khay trứng được dùng để kiểm tra phải được đánh dấu thứ tự và ghi khôi lượng trứng kèm theo.

* *Kiểm tra chất lượng lòng trắng đặc:* Đo chiều cao lòng trắng đặc bằng máy đo Haugh của Úc.

* *Kiểm tra sự thay đổi khôi lượng trứng:* Cân trứng bằng một cân cố định (để tránh sai số qua các lần cân). Sau các ngày bảo quản, cân lại các khay trứng đã được đánh dấu. Nếu khôi lượng của trứng không thay đổi (hoặc tỷ lệ hao hụt không đáng kể): bảo quản tốt.

* *Kiểm tra bằng phương pháp luộc trứng:* Sau khi luộc chín, nếu trứng khó bóc vỏ: có chất lượng tốt (do không bị mất nước, màng vỏ vẫn còn nguyên vị trí và dính vào lòng trắng, khi bóc, vỏ lòng trắng cũng bị ra theo từng mảnh nhỏ). Nếu dễ bóc vỏ, dùng dao bỗng dọc quả trứng, lòng đỏ lại ở sát phía buồng khí: biểu hiện trứng đã xuống cấp



DỰ ÁN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ NÔNG NGHIỆP
2283-VIE(SF)

QUY TRÌNH BẢO QUẢN TRỨNG GÀ THƯƠNG PHẨM BẰNG PHUN SƯƠNG DẦU PARAFIN



1.Nguyên tắc

Dùng màng bọc paraffin bít kín các lỗ nhỏ trên vỏ trứng, hạn chế sự xâm nhập của vi khuẩn từ ngoài vào đồng thời hạn chế bốc hơi nước từ trong trứng.

2.Đối tượng và phạm vi áp dụng

Quy trình này áp dụng bảo quản trứng gà tươi thương phẩm.

Quy trình này áp dụng cho các cơ sở sản xuất và kinh doanh trứng thương phẩm trong phạm vi toàn quốc

3.Nội dung kỹ thuật của quy trình

3.1. Sơ đồ các bước trong bảo quản trứng bằng phun dầu parafin

Bước 1:Tiếp nhận trứng và chuẩn bị các điều kiện cần thiết

Bước 2:Sát trùng trứng

Bước 3:Đưa trứng vào thùng phun

Bước 4: Phun sương dầu parafin lên trứng

Bước 5:Bảo quản

3.2. Diễn giải các bước tiến hành quy trình bảo quản

(1). Tiếp nhận trứng và chuẩn bị dầu parafin

Chỉ nhận trứng thương phẩm có chất lượng tốt, có đầy đủ thủ tục tiếp nhận; trứng

phải được nhập từ những đàn gà khỏe mạnh không mắc bệnh, trứng mới đẻ trong ngày.

* **Chuẩn bị vật liệu:** Khay nhựa chuyên dùng đựng trứng; Chậu nhựa có dung tích lớn để pha dung dịch sát trùng; máy phun dầu (công suất tối đa là 8kg/cm²)

* **Dầu phun:** Dầu trắng y học (medical white oil).

* **Chọn trứng:** Soi và loại bỏ những trứng không bình thường: dị hình, vỏ vôi quá mỏng, dập nứt.....

* **Chuẩn bị dung dịch sát trùng trứng:** có thể dùng nước Javel pha vào nước sạch để có nồng độ 0,5- 1%.

Xếp trứng vào khay nhựa, xếp dầu to lên trên (giúp cho dầu khi phun được phủ kín toàn bộ vỏ trứng).

Dầu được rót vào cốc phun (pet phun sương). Lượng dầu tùy thuộc vào số lượng



trứng bảo quản (10 ml/100 trứng).

(2). Sát trùng trứng

Sử dụng dung dịch nước Javen nồng độ 0,5 -1%. Chuẩn bị một số chậu nhựa đủ rộng để dễ nhúng những khay trứng vào khi sát trùng trứng.

Đưa toàn bộ khay trứng vào nhúng ngập trong dung dịch trên trong khoảng 15-20 giây.

Tiếp đó dùng khăn mềm lau nhẹ những quả trứng còn bị dính bẩn đồng thời loại bỏ những trứng bị rạn, nứt, vỡ.... (Lưu ý: trong quá trình lau tránh làm hư hỏng lớp màng bảo vệ vỏ trứng). Sau khoảng 5-10 phút, bề mặt trứng sẽ ráo nước.

(3). Đưa trứng vào hộp phun

Xếp một lượt các khay trứng định bảo quản vào thùng phun (thùng phun có thể là hộp gỗ, nhựa hoặc bìa giấy cát tông có đáy,