**Как выбрать качественные продукты**

 **Яйца и яичные продукты**

Несоблюдение санитарных правил при сборе, перевозке и хранении яиц служит причиной заражения их кишечной палочкой, протеем, стафилококком и изредка паратифозными микробами, которые проникают через трещины и поры скорлупы внутрь яйца и вызывают его порчу. Качество яиц определяется просвечиванием их с помощью овоскопа — прибора, состоящего из электрической лампы, заключенной в прямоугольный колпак с отверстиями, соответствующими размеру яйца. В эти отверстия вставляются яйца и рассматриваются на свет. Наличие пятен, помутнение указывает на порчу яйца.

Утиные, гусиные и куриные яйца, удаленные из инкубатора (миражные), запрещено использовать в предприятиях общественного питания. Особо скоропортящимся продуктом является меланж — замороженная яичная масса, герметически закупоренная в жестяные банки. Яичный меланж приготовляют из доброкачественных куриных яиц. Меланж является хорошей средой для развития микробов, поэтому его используют чаще всего при изготовлении теста и других изделий, которые выпекаются при высокой температуре. Вскрытую банку меланжа необходимо реализовать в течение 2—3 часов после размораживания и хранить в охлажденном помещении.