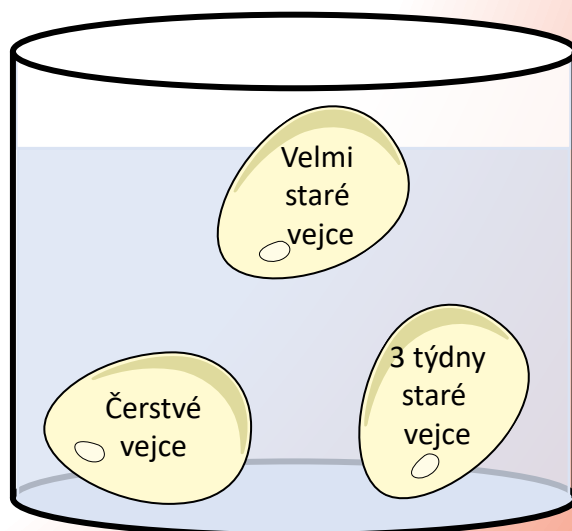




Jak poznat čerstvá vejce?

❑ V domácích podmínkách

- Test ponořením vejce do sklenice s vodou
- **Čerstvost** vejce se dá zjistit podle **velikosti vzduchové bubliny** na tupém konci vejce
- **Čerstvé** vejce ve sklenici s vodou **leží na dně**
- **Starší** vejce (stáří 2 až 3 týdny) **se odlepí od dna** tupým koncem vzhůru
- **Staré** vejce (více než 4 týdny) **plavou** ve sklenici s vodou



$$HU = 100 \log (H + 7,57 - 1,7W^{0,37})$$

❑ V laboratorních podmínkách

- Pro hodnocení se využívá měření **Haughových jednotek (HU)**
- Výpočet z **hmotnosti vejce (W)** a **výšky hustého bílku (H)** (Narushin a kol., 2021)
- **Výška hustého bílku se snižuje** se stářím vejce
- **Hmotnost vejce se snižuje** v důsledku úbytku vody
- Pro **čerstvá** vejce **HU > 85**
- Pro **stará** vejce (více než 4 týdny) **HU < 35**