Qualitätskontrolle

HOCHSCHULE ANHALT University of Applied Sciences



Beschreibung der Qualität von Eiern am Bsp. Eiklar

Hintergrund

Die Qualität von Hühnereiern verändert sich im Verlauf der Legeperiode in mehreren Parametern. Während die Anzahl der Eier abnimmt, steigen die einzelnen Eigewichte kontinuierlich an. Parallel dazu unterliegt auch die Eiklarhöhe einem Wandel und nimmt mit zunehmendem Alter der Hennen tendenziell ab. Die Eifrische ist direkt vom Eigewicht sowie der Eiklarhöhe abhängig und wird in Haugh Units (HU) angegeben. Gemäß der USDA-Klassifizierung werden HU-Werte >72 als Güteklasse AA und Werte von 71-60 als Güteklasse A eingestuft. Eier mit einem Wert unter 60 HU sind für die Abgabe an den Einzelhandel gesetzlich gesperrt. Zur fortlaufenden Bewertung dieser Produktqualität werden wöchentlich je fünf Eier pro Genetik an Tag 1 nach dem Legen untersucht.

Ergebnisse

Das Eigewicht erhöhte sich in der Legeperiode von anfänglich 52,6 g auf 69,3 g. Die Eiklarhöhe lag im Mittel bei 6,8 mm, verringerte sich im selben Zeitraum von 8,1 mm auf 4,9 mm. Dieser Qualitätsabfall verlief nicht linear, sondern schien mit dem Gesundheitszustand der Hennen zu korrelieren. So nahm auch die Eifrische mit steigendem Alter der Tiere ab, allerdings ebenfalls nicht kontinuierlich. Die ermittelten HU-Werte betrugen im Mittel 79 und bewegten sich zwischen 100 zu Beginn und 62 zum Ende der Legeperiode. In Abbildung 1 lässt sich der direkte Zusammenhang zwischen der Eiklarhöhe und den Haugh Units nachvollziehen.

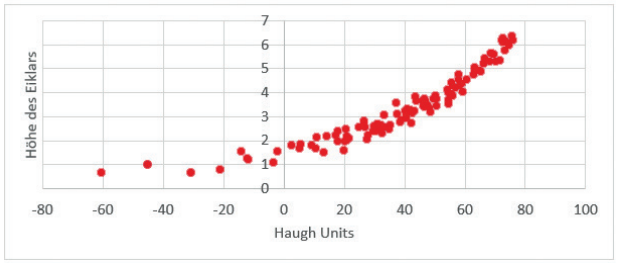


Abb. 1: Zusammenhang zw. der Eiklarhöhe und dem Frischegrad (HU)

Ausblick

Die HU-Werte schwankten innerhalb der Legeperiode. Als Ursache konnte die Belastung der Hennen mit der Roten Vogelmilbe festgestellt werden. Offenbar scheint die Qualität des Eiklars und damit seine Höhe mit der Tiergesundheit in Verbindung zu stehen. Diese Qualität genauer zu untersuchen, ist aktuell Gegenstand der Untersuchungen.

Kontakt

Prof. Dr. Kathleen Schlegel
Fachbereich Landwirtschaft/Ökotrophologie/Landschaftsentwicklung
kathleen.schlegel@hs-anhalt.de
+49 3471 355 1291
www.hs-anhalt.de