

Tierhaltungsmanagement



**FORSCHUNG
FÜR DIE
ZUKUNFT**



Woran erkennt man ein frisches Ei?

Und wie lange bleibt ein Ei frisch?

Eier verändern sich nach dem Legen – von außen nahezu fast unsichtbar, aber im Inneren messbar.

Woran erkennt man ein frisches Ei?

Bei einem frischen Ei ist das Eiweiß sehr dick und zähflüssig. Es umschließt das Dotter sehr fest. Je älter das Ei, desto wässriger wird das Eiweiß und läuft in der Pfanne flachauseinander.

Über die Poren in der Schale verliert das Ei an Feuchtigkeit. Die Luftkammer im Inneren wird größer. Beim Durchleuchten mit der Taschenlampe erkennt man nicht nur die Luftkammer, sondern kann auch die Position des Eidotters sehen. Je weiter unten das Dotter ist, desto älter ist das Ei.

Wie kann man das objektiv beschreiben?

Wissenschaftlich wird die Frische mit dem Wert der Haugh Units (HU) beschrieben. Ein frisches Ei erreicht Werte zwischen 100 und 72. Bei 3 Wochen Lagerung sollte der Wert nicht unter 65 abfallen.

Ein Lagerungsversuch bei 20°C an der Hochschule Anhalt im Vergleich von Eiern junger und älterer Hennen zeigt große Unterschiede.

Eier von älteren Hennen starten mit einem flüssigeren

Eiklar und altern schneller. Gesetzlich muss ein Ei im Supermarkt die ersten 21 Tage nicht gekühlt werden. Da das Alter der Hennen unbekannt ist, ist die Lagerung im Kühlschrank zu empfehlen. Ein Ei mit HU 16 riecht noch völlig normal, ist aber biologisch „alt“. Nutzen Sie diese Eier nur noch zum Backen oder komplett durcherhitzt.

Tabelle: Entwicklung der Frische im Ei

	Eier von jungen Hennen	Eier von älteren Hennen
Tag 1 (frisch)	HU 94	HU 61
nach 1 Woche	HU 77	HU 50
nach 2 Wochen	HU 68	HU 17
nach 3 Wochen	HU 65	HU 16

Kontakt

Hochschule Anhalt

Fachbereich Landwirtschaft, Ökotropologie,
Landschaftsentwicklung

Prof. Dr. Kathleen Schlegel

✉ kathleen.schlegel@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3471 355 1291

🌐 www.hs-anhalt.de

