»Upasteurishaji wa mayai kama mbinu ya kuongeza thamani – Sehemu ya 2«

Upasteurishaji ni kuyapasha moto mayai hadi kufika kiwango cha joto ambalo linaweza kuua bakteria yoyote iliyo kwenye mayai bila kuyapika yakaiva. Ni njia ya kuongeza thamani kwa mayai na husaidia kuongeza maisha yao hadi miezi 15.

Kuku ambao hutaga mayai kwa ajili ya upasteurishaji lazima wafugwe kwenye mabanda safi, na mayai yakusanywe mara tu yanapotagwa ili kupunguza uchafuzi. Kabla ya upasteurishaji, mayai huoshwa kwanza katika maji moto yenye sabuni kidogo na klorini, kisha husuuzwa katika maji moto na kisha kakaushwa. Wakati wa kusafisha, angalia kinyesi chochote kilicho kwenye yai na ukioshe, pia angalia ikiwa yai lina ufa wowote na ikiwa kuna, basi litupe.

Hatua za upasteurishaji.

Baada ya kuosha, mayai huvunjwa na kuwekewa mishumaa ili kuhakikisha kwamba yale yaliyo na madoa ya damu na yaliyooza yanatolewa na kutupwa. Wakati wa kuvunja, amua kama unataka kupasteurisha yai lote, seheme nyeupe ya yai au sehemu ya manjano ya yai (kiini) na pia unaweza kuzitenganisha sehemu zote mbili wakati wa kuvunja.

Pasteurisha mayai kwenye kiwango cha joto cha kati ya nyuzi 56 – 60.

Baada ya upasteurishaji, weka mayai kwenye chupa za ukubwa kulingana na mahitaji ya soko. Wateja wa kawaida wa mayai yaliyopasteurishwa ni watu wa tasnia ya kujenga mwili, wale wa viwanda vya kutengeneza keki za mapambo, na wale wanaotumia keki kama chakula cha asubuhi.