

Vejce

Charakteristika

Vejce je velká buňka se zárodkem budoucího živočicha a zásobou živin pro jeho vývoj. Zárodek i živiny chrání skořápka. V potravinářství se pojmem „vejce“ rozumí vždy vejce slepičí.

Složení

Bílek

- Koloidní vodný roztok plnohodnotných bílkovin (ovoalbumin, ovoglobulin)
- Minerální látky: vápník, fosfor, železo, síra, vitamín B₂
- Čerstvý bílek: hustý, průhledný, čistý, bez skvrn
- Stářím řídne
- Má velkou šlehatelnost díky vaječné bílkovině mukoidu
- Zásaditá reakce, mísitelný s vodou, teplem se sráží

Žloutek

- Vodná tuková emulze s bílkovinami (ovolecitin – hlavní emulgátor při výrobě majonézy)
- Minerální látky: vápník, fosfor, železo, síra
- Vitamíny: A, D, E, K, skupiny B a PP
- Čerstvý žloutek: pevný, kulatý, pravidelný, vysoký, čistý
- Barva: žlutá až oranžová (závisí na potravě slepic) – tmavší obsahují více vitamínu A
- Stářím řídne a stává se roztékavým

Třídění

Vejce se třídí podle jakosti, skořápky, vzduchové bubliny a hmotnosti.

Podle jakosti

- **Třída A** – kvalitní vejce
- **Třída B** – může mít slabé znečištění nebo deformaci

Podle vzduchové bubliny

- **EXTRA A** – max. 4 mm

- **A** – max. 6 mm
- **B** – max. 9 mm

Podle hmotnosti (pouze pro třídu A)

- **XL (velmi velká)** – 73 g a více
- **L (velká)** – 63–73 g
- **M (střední)** – 53–63 g
- **S (malá)** – méně než 53 g

Skladování

- Krátkodobé uchovávání při stabilních podmínkách
- Ukládají se špičkou dolů do čistých proložek
- Skladování ve vzdušných, dobře větratelných skladech bez aromatických potravin
- Nevystavovat přímému slunci ani tepelnému zdroji
- **Čerstvě snesená:** 10–15 °C, relativní vlhkost 70–80 %
- **Po třídění:** chlazení na 5–15 °C

Použití

- **Cukrářství** – pěnotvorné, emulgační a koagulační vlastnosti vajec
- **Šlehané hmoty** – kombinace vaječné pěny s cukrem, moukou a dalšími přísadami → pórovitost, dobrá stravitelnost
- **Krémy, náplně, zmrzliny** – využití šlehatelnosti a koagulace bílkovin
- **Polevy** – z celých vajec, bílků nebo žloutků
- **Potírání pečiva** – lesklý, zlatohnědý povrch
- **Jádrové a speciální výrobky** – bílky spojují suroviny do elastické hmoty nebo se šlehají s cukrem a zahřívají k zahuštění

Hygiena v cukrářství

- Vejce s vadami jsou nepoužitelná
- Důsledná hygiena při zpracování vajec, bílků a žloutků
- Dodržování technologických a hygienických postupů při výrobě i expedici hotových produktů