**Информация в СМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Руководитель:**Главный врач Филиала Федерального Бюджетного Учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах | **(подписано)***подпись* | Порошкина Елена Эдуардовна*расшифровка подписи* |
|  |  |  |
| **Исполнитель:**Заведующий отделом экспертиз связанных с питанием населения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СО» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах | Широбокова Мария Владимировна | 8(3439)370809 |

19 июня 2024 года

**Чем полезны яйца и как их правильно употреблять.**

Яйцо – ценный пищевой продукт. В 100 г содержится 13 г чистого белка! При этом его свойства отличаются от животного или растительного. Яичный белок гораздо быстрее и легче усваивается организмом за счет своей структуры. В нем содержится полноценный набор аминокислот, которые являются сильнейшими антиоксидантами. Например, лецитин эффективно поддерживает здоровье печени и препятствует отложению «плохого» холестерина на сосудистых стенках.

Яичный желток – это небольшой мешочек со всеми возможными полезными веществами, которые необходимы для развития цыпленка. Съедая его, человек получает мощный заряд витаминов и макроэлементов – в том числе омега-3, фолиевую кислоту, витамины А, К, Е, В12, селен, кальций, фосфор, биотин. В яйце также содержится холин, который благотворно влияет на работу нервной системы. А каротиноиды предотвращают возрастную потерю зрения, в том числе – катаракту.

В то же время тем, у кого повышен уровень холестерина в крови, необходимо ограничить потребление яичных желтков до 2-3 в неделю.

Тем, кто употребляет яйца регулярно, следует помнить, что они требуют тщательной предварительной обработки.

Скорлупа яиц может быть загрязнена возбудителями инфекции – бактериями рода Salmonella. Нужно помнить, что чем свежее продукт, тем меньше шансов заболеть. Однако даже качественные, хорошо обработанные перед продажей яйца могут вызывать заболевание. Риск можно свести практически к нулю, если соблюдать простые правила:

1. Не стоит приобретать яйца с поврежденной скорлупой.
2. Срок хранения яйца начинается от даты, когда оно было снесено, а не от даты сортировки, которую указывают на скорлупе.
3. Храните яйца только в холодильнике – это позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов.
4. Срок хранения диетических яиц с индексом Д на скорлупе – до 7 дней, столовых с индексом С – от 8 до 25 дней.
5. Мытые яйца хранятся не более 12 дней.
6. Яйца лучше держать в основной камере холодильника, а не в дверце.
7. Храните яйца острым концом вниз, чтобы желток оставался в центре и не касался воздушного слоя, заполняющего тупой конец.
8. Яйца нужно обязательно мыть перед применением и варить не менее 10 мин с момента закипания воды.
9. Следует с осторожностью употреблять яйца в сыром виде, яйца всмятку или в виде глазуньи.

Чтобы не нанести вред своему организму и получить максимум пользы от продуктов питания, следите за тем, что и как вы готовите. Это очень важно!

Источник: https://здоровое-питание.рф/healthy-nutrition/articles/polza-pod-skorlupoy/?sphrase\_id=111260