كيمياء البيض ومنتجاته

اد معد عبد الكريم البدي تغذية دواجن جامعة تكريت - كلية الزراعة

قشرة البيض Egg Shell

- تتكون قشرة البيضة بدرجة رئيسية من جزئين:
 - 1- النسيج الغشائي الغليظ (Matrix) :
- أ- طبقة النسيج الغشائي اللبني (Mammillary Matrix) .
- ب- طبقة النسيج الغشائي الاسفنجي (Spongy Matrix) .
 - 2- المادة البلورية لكربونات الكالسيوم.



اغشية القشرة

- 1- غشاء القشرة الخارجي (Outer Shell Membran) .
 - 2- غشاء القشرة الداخلي (Inner Shell Membran) -2

تتكون الاغشية بدرجة رئيسية من الياف بروتينية وتلعب هذه الاغشية دورا مهما في منع الاحياء المجهرية من الدخول الى محتويات البيضة عن طريق المسامات.



بياض البيض (Albumen)

- 1. طبقة البياض الخفيف الخارجي.
- 2. طبقة البياض السميك الخارجي.
 - 3. طبقة البياض الخفيف الداخلي.
- 4. طبقة البياض السميك الداخلي (الكلايزا)





بروتينات البياض

- 1. بروتين الالبومين Ovalbumin .
- 2. بروتين الكونا البومين Conalbumin .
- 3. بروتين الاوفوميوكويد Ovomuocid.

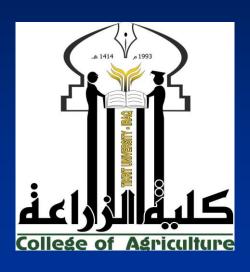
صفار البيض Egg Yolk

- مكونات الصفار:
- 1- حبيبات الصفار Yolk Granules
- 2- سائل رائق يسمى بالبلازما Plasma.
- 3- البروتينات الدهنية واطئة الكثافة Low density Lipoproteins



بروتينات صفار البيض Protein in Egg Yolk

- بروتين الفوسفايتين (Phosivtin) .
 - بروتين الفايتلين (Libovitelin) .
 - بروتين اللفتين (Livetin) .
- بروتين الفايتلينين (Vitellenine) .



Thank You for Your Attention