Jaja I proizvodi od jaja

Upotreba jaja i proizvoda od jaja u ishrani ljudi veoma je široka. Radi izuzetne hranljive vrednosti jaja i proizvodi na bazi jaja koriste se u domaćinstvima, prehrambenoj industriji i ugostiteljstvu.  
Zavisno od namene, može se koristiti celo jaje, samo žumance ili belance i to u svežem, smrznutom ili dehidratisanom stanju. Kao i druge namirnice jaja moraju, da bi se pripremilo kvalitetno i zdravstveno bezbedno jelo, biti sveža.  
S obzirom na građu, jaje je prilično zaštićeno od mikroorganizama, koji se nalaze u njegovoj okolini. Jaje se sastoji od:

* ljuske,
* belanceta,
* žumanceta.

Ljuska predstavlja višeslojnu zaštitnu barijeru, sastavljenu od kutikule, krečnjačkog sloja i dvoslojne membrane. U slučaju oštećenja kutikule, može doći do prodiranja mikroorganizama u unutrašnjost jajeta, budući da je veličina većine mikroorganizama znatno manja od veličine otvora pora.  
Zaštitnu ulogu jajeta, pored ljuske, ima i belance, sa izrazito antimikrobnim delovanjem.  
Žumance ne poseduje zaštitne mehanizme. Bogato je hranljivim materijama, radi čega se jaja od davnina upotrebljavaju u ljudskoj ishrani. Međutim, istovremeno, žumance predstavlja i dealnu sredinu za razmnožavanje mnogobrojnih mikroorganizama.

### **Mikrobiologija proizvoda od jaja**

Proizvodi od jaja proizvode se i stavljaju u promet kao:

* tečni hlađeni proizvodi od jaja ,
* smrznuti proizvodi od jaja,
* sušeni proizvodi od jaja,
* kuvani proizvodi od jaja,
* termički obrađena (kuvana) jaja u ljusci,
* ostali proizvodi od jaja .

Pod tečnim hlađenim proizvodima od jaja podrazumeva se:

* tečni hlađeni melanž,
* tečno hlađeno žumance,
* tečno hlađeno belance.

Smrznuti proizvodi od jaja obuhvataju :

* smrznuti melanž,
* smrznuto belance,
* smrznuto žumance,
* smrznuti nepasterizovani melanž.

Sušeni proizvodi od jaja obuhvataju:

* sušeni melanž (jaja u prahu),
* sušeno žumance (žumance u prahu),
* sušeno belance (belance u prahu).