

Chuyên Trứng Gà Tí Hí Ngoi

Tác Giả: Nguy&#n Th&#ng Chánh, DVM
Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

Trứng gà trăm chuyên...

Tí hí ngoi, trứng gà hay hột gà là một loại thực phẩm phổ thông, rßn và rßt bß dßng. Trứng đßc phân loại và chia ra thành nhi&#u nhóm tùy theo trứng lßng.



Canada: Trứng đßc C&# Quan ki&#m Tra Th&#c Ph&#m CFIA phân loại hay grading Tr&#s petit (pee wee) đßi 41g, petit (small) 42-48g, moyen (medium) 49-55g, gros (large) 56-62g, extra gros (jumbo) 63-69g.

USA: Jumbo (trên 70g), XL (63-69g), L (56-62g), M (49-55g), S (42-48g), Peewee (đßi 41g).

Europe: Very large (73g and over), Large (63-73g), Medium (53-63g), Small (53 and under).

Australia: Jumbo 68g, XL 60g, Large 52g, Medium 44g (theo Wikipßdia).

M&#y năm g&#n đây ngßi ta th&#y xu&#t hi&#n hai loại trứng đ&#c bi&#t, đó là trứng đ&#c tăng c&#ng thêm ch&#t acid béo omega-3, vitamins (E, A, B6, B12, folic acid) và trứng gà thiên nhiên còn g&#i là trứng h&#u c&# hay trứng Bio (organic).

Giá c&# trung bình c&#a m&#t vài loại trứng gà tí hí ch&# T&T Edmonton, Alberta, Canada (19/6/2010)
1 v&# 12 trứng: Large: 2.95\$, medium 2.77\$, small 1.23\$, trứng có omega-3 4.10\$, trứng gà h&#u c&# -(organic) hay gà nuôi th&# l&#ng (free run) 4.5-5\$.

Trứng cút: v&# 24 trứng 4.27\$.

Ngoài ra còn có nhi&#ng loại trứng đ&#c b&#o qu&#n đ&#c bi&#t ch&#ng h&#n nh&#, trứng v&#t muối salted eggs, và trứng v&#t B&#c th&#o century eggs đ&#c nh&#p t&# Trung qu&#c.

Gà mái b&#t đ&#u đ&# trứng vào 18 tu&#n tu&#i và cho trung bình 280 qu&#/năm. Sau đó năng xu&#t trứng gi&#m đ&#n theo th&#i gian và gà b&# loại vào kho&#ng 60 tu&#n tu&#i.

Tráng bá dáng ra sao?

Tráng là mát nguán chát đám rát tát vì có đáy đá các amino acid thiát yáu. Phán lán chát béo đáu nám trong lòng đá và chát mà mái nguáng i e nguái nhát là cholesterol, có thá trên 190mg cho mát tráng gà loái Large (56g).

Tráng rát đái dào vá vitamins A, D, Pyridoxin B6, Cyanocobalamine B12, Choline, Lecithin, Thiamin B1, Riboflavin B2, Panthotenic acid B5 và Folic acid (Folacin). Choline rát tát cho não.

An essential nutrient, choline plays an important neurological role in the development brain and memory functions. It has also been found that prenatal deficiencies of choline have a negative impact on the development of areas of the brain related to learning and memory. With 125 mg of choline, one egg provides at least 22% of an adult's daily requirement.

Chát đám (protein) nám trong lòng tráng cáa tráng

Tráng cút và tráng gà cũng váy mà thôi

Tráng cút không phá bián báng tráng gà.

Chúng ta tháng dùng tráng cút trong nháng đáp đái khách tái nháa hoác trong các đáp lác, tiác tái nháa hàng Tàu.

Tráng cút đáng dùng làm đá thá món: trán salade, bán món ăn chái, chè tráng cút, náu láu tháp cám, chá tôm bác tráng cút v,v...

Đám đác biát là quáng cáo tháng hay thái pháng quá lá và nói ráng tráng cút có tính bá đáng vô xáng cũng nhá có thá trá đáng nhiáu loái bánh tát náa (?). Bái váy...

Còn nhá, tái Sài Gòn lái 40-50 năm vá tráng c, phong trào nuôi chim cút đáng con buôn tung ra át mát cách giá táo. Nhiáu nguáng i bá mê quác vì tin đán nên xuát ván nháy ra đáu tá không đán đá mong làm giàu mau lá, nháng than ôi, sau đó bá sát nghiáp.

Đây là mát đán quá ngoán mác, ma giáo mà có nguáng i cho ráng nó đã xuát phát tá giái xì tháu mát Chá Lán.

Thát ra thì tráng cút cũng không máy gì khác hán là tráng gà vá mát dinh dáng.

Cút mái rát mán đá, bát đáu đá vào khoáng 42 ngày tuái và có thá cho 250-300 tráng mát năm.

Tráng nhá màu xám hái xanh có đám nâu, náng lái 10-12 gr, nghĩa là 5 lán nhá hán tráng gà.

Tráng cút vá mát tá cháa nhiáu chát dinh dáng hán so vái tráng gà. Tráng cút cháa protein 13%, vitamin B1, B2, phosphorus, calcium, chát sát, cholesterol 76mg (tráng gà: 200mg cholesterol, tráng vát 621mg cholesterol).

Ăn tráng tháng xuyên có hái cho sác kháe không?

Náu bán có ván đá tim mách, má cao, và tiáu đáng thì nên cán thán và hán chá viác dùng tráng.

Sá tráng gà ăn vào tái đa 2-3 tráng/tuán.

Có kháo cá biát viác ăn tráng gà quá tháng xuyên có liên há làm gia tăng bánh tiáu đáng type II.

<http://www.medpagetoday.com/Cardiology/Diabetes/11883>

V&#m&#t dinh d&#ng, tr&#ng v&# tr&#ng và tr&#ng v&# nâu có khác bi&#t nhau không? Không. Màu c&#a v&# tr&#ng do gi&#ng gà đ&#nh đ&#t.

T&#i Canada, gi&#ng gà có lông tr&#ng (nh&# lo&#i gà nh&# con Leghorn) cho tr&#ng tr&#ng, còn gi&#ng gà lông vàng đ&# (nh&# gà Rhode Island Red to con) thì đ&# tr&#ng màu nâu. Gi&#ng gà cho tr&#ng nâu là nh&#ng gi&#ng to con nên t&#n nhi&#u th&#c ăn đ&# nuôi, vì l&# n&#y nên giá tr&#ng bán ra ph&#i m&#c h&#n tr&#ng tr&#ng đôi chút. Tr&#ng tr&#ng giá r&# nên đ&#c tiêu th&# m&#nh nh&#t. Có ng&#&#i chu&#ng tr&#ng nâu là vì h&# l&#m t&#ng lo&#i tr&#ng n&#y có v&# thiên nhiên và ngon b&# h&#n tr&#ng tr&#ng.

Tr&#ng hai lòng đ&#

Đôi khi &# nh&#ng gà mái t&# m&#i b&#t đ&#u đ&#, nh&#p đ&# r&#ng noãn ovule vào t&# cung còn l&#ch l&#c nên có th&# noãn r&#ng cái tr&#c cái sau trong m&#t th&#i gian quá g&#n nhau. Trong t&# cung uterus, noãn tr&# thành lòng đ&# yolk, r&#i đ&#c bao b&#c b&#i lòng tr&#ng albumine và cu&#i cùng là vỏ vô bào b&#c t&#t c&# l&#i phía ngoài. Nên bi&#t, gà mái ch&# có t&# cung phía trái ho&#t đ&#ng mà thôi, còn t&# cung phía bên ph&#i b&# teo l&#i m&#t cách t&# nhiên. Nh&#p đ&# bình th&#ng c&#a gà mái là m&#t ngày m&#t tr&#ng. Tr&#ng gà hai lòng đ&# th&#ng to h&#n tr&#ng th&#ng.

Đôi khi trong lòng đ&# có đ&#m máu nhỏ nh&#, đó là gì?

Trong giai đ&#n tr&#ng đ&#c thành l&#p, m&#t m&#ch máu nh&# có th&# b&# b&# ra và m&#t gi&#t máu t&# l&#i t&#i lòng đ&#. T&#i nhà máy, t&#t c&# tr&#ng đ&#u đ&#c soi đèn đ&# ki&#m soát ph&#m ch&#t, tuy v&#y v&#n có m&#t s&# tr&#ng thoát ra ngoài vòng. Ăn không có gì h&#i, còn n&#u không thích b&#n có th&# v&#t b&# đ&#m máu ra tr&#c khi chiên tr&#ng.

Tr&#ng gà th&#ng và tr&#ng đ&#c tăng c&#ng ch&#t oméga-3 có khác bi&#t nhau không?

Tr&#ng có oméga-3 bán đ&#t ti&#n h&#n tr&#ng th&#ng. V&# m&#t dinh d&#ng chúng không có m&#y khác nhau cho l&#m.

Theo nh&# qu&#ng cáo, ng&#&#i ta nói r&#ng ch&#t acid béo oméga-3 r&#t t&#t cho s&#c kh&#e vì nó giúp làm gi&#m nguy c&# xu&#t hi&#n các b&#nh tim m&#ch.

Acid béo oméga-3 cũng còn đ&#c th&#y hi&#n di&#n trong m&# c&#a các lo&#i cá vùng n&#c l&#nh nh&# Mackerel, Salmon, v.v... Ch&#t n&#y cũng th&#y trong d&#u canola, d&#u đ&#u nành và nh&#t là trong

Chuyên Trại Gà Tươi Hời Ngoại

Tác Giả: Nguyán Tháng Chánh, DVM
Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

đ u h t lạnh (linseed, flaxseed oil).

Tráng oméa-3 đßc sán xußt tß nhßng gà mái đßc nuôi đßng vßi mßt loßi thßc ăn hßn hßp đßc bßt cß trßn thßm 10%-20% hßt lạnh (linseed, flax seed).
Tßi các chß Canada, loßi trßng gà nßy thßng là loßi trßng to hßng A nßng trßn 56gr.

Có nên đem trßng tßi ra rßa trßc khi cßt vào tß nh hay không?

Không nên, vì sß làm trôi mßt lßp sáp mßng bên ngoài vß trßng. Lßp sáp giúp bßo vß trßng lâu hß.



Có nhßng sán phßm nào có thß thay thß trßng đßc không?

Có. Phßn lßn các sán phßm loßi nßy đßu có chßa lòng trßng trßng. Lòng đß đßc thay thß bßng chßt gomme vßgßtßles và các chßt nhũ tßng (émulsifiants), giúp cho sán phßm có mßt tính chßt tßng tß nhß trßng thßt. Màu vàng cßa lòng đß do các phßm màu thiên nhiên và nhßn tßo nhß chßt bßta carotßne đem đßn. Ngoßi ra, ngßi ta cũng thêm vào sán phßm mßt sß chßt khoáng, sßa bßt gßn kem và các tinh đßu thiên nhiên hoßc nhßn tßo.

Các sán phßm thay thß trßng rßt đßt tißn nhßng không thß nào sánh bßng nhßng trßng gà thßt đßc hßt.

Sau đây là mßt sß sán phßm dùng đß thay thß trßng thßy bán tßi Canada: Egg Beaters, Les Scramblers, Healthy choice, Simply Eggs, Better's Eggs, Kroger, Egg Magic và Lucen Best of the Egg.

Tßi sao màu cßa lòng đß có khi sßm có khi nhßt?

Thßc ăn dùng đß nuôi gà ßnh hßng đßn màu sßc cßa lòng đß. Gà nuôi vßi thßc ăn hßn hßp chßa bßt lúa mì và đßu nßnh thì trßng sß có lòng đß hßi nhßt, còn nßu chßa nhißu bßp hßt vàng

Chuyên Trứng Gà Tí Hí Ngoi

Tác Giả: Nguyán Tháng Chánh, DVM
Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

nhĩ u s c t xanthophyll thì lòng đ s s m h n. Trong hai tr ng h p trên, giá tr dinh d ng c a qu tr ng v n y nh nhau.

Ngày Best before ghi trên v tr ng có nghĩa là gì?

Đây là ngày gi i h n s d ng tr ng. Trong đĩ u ki n b o qu n bình th ng và đúng cách, tr ng s còn gi nguyên tính ch t c a tr ng m i. T i Canada, ngày Best before đ c n đ nh là ngày 28 đ n ngày 35 k t khi tr ng đ c vô h p t i nhà máy.

Mua tr ng, nên l a nh ng h p nào có ghi ngày Best before còn xa. S d ng sau ngày Best before, tr ng s có nh ng tính ch t c a tr ng cũ, ăn b t ngon...

Tr ng m i tr ng cũ, làm sao bi t đ c?

Tr ng lo i Catégorie A Canada (có hình lá c Canada trên h p) là thu c h ng t t đúng tiêu chu n n đ nh c a chánh ph .

Tr ng ph i có hình đ ng đ u đ n bình th ng, v tr n láng và không r n n t.

Tr ng m i có lòng đ tròn tr a, r n, n m gi a qu tr ng, phòng h i (phiá đ u l n qu tr ng) nh h n 5mm.

Tr ng cũ phòng h i khá to, lòng đ b p xu ng, to ra và đ b , lòng tr ng loãng h n và m ng h n so v i lòng tr ng c a tr ng m i.

N u th vào n c, tr ng m i s chìm còn tr ng cũ thì n i.

Có th c t gi tr ng trong th i h n bao lâu?

Tr ng t i còn nguyên v có th c t gi trung bình 3 tu n trong t l nh.

Nên đ tr ng y nguyên trong h p và c t vào n i l nh nh t, th ng là phía trong sâu c a t l nh ch không ph i trong h c có nh ng l trên cánh c a vì l c a m ra vô th ng xuyên m t h t đ l nh. Nói là nói v y ch trong th c t h u nh ch ng có ai gi h t gà phía trong sâu c a t l nh c .

Gi càng lâu tr ng càng cũ đi nên m t b t tính ch t b d ng c a nó. N u tr ng b n t b , hãy b vào trong lon, đ y th t kín và nên s d ng trong vòng 4 ngày mà thôi.

Có th làm đông l nh tr ng đ c không?

Không bao gi làm đông l nh tr ng t i còn nguyên trong v . Còn n u mu n làm đông l nh tr ng t i g m c lòng tr ng và lòng đ , thì ph i đ p v ra, đánh cho th t đ u, sau đó đ vào keo, đ y th t k và c t trong ngăn đông l nh.

Mu n làm đông l nh lòng đ không thôi và không mu n nó b l n c n thì ph i tr n thêm 1/8 mu ng café mu i ho c 1½ mu ng café đ ng cho 4 qu tr ng. Đánh đ u, đ vào keo đ y kín l i và c t trong ngăn đông l nh.

N&u ch& làm đ&ng l&nh lồng tr&ng thì không c&n ph&i thêm mu&i ho&c thêm đ&ng.
Tr&ng đ&ng l&nh có th& gi& trong vòng 6 tháng.
Không đ&ng l&nh tr&ng đã đ& c lu&c chín r&i, vì nó s& tr& nên c&ng dai nh& cao su.

N&u n&ng có làm thay đ&i l&ng cholesterol c&a tr&ng không?
L&ng cholesterol trong tr&ng đ& c quy&t đ&nh b&i nhi&u y&u t& nh& di truy&n, t&m vóc c&a gà
m&i và th&c ăn dùng đ& nuôi gà.
N&u n&ng không làm thay đ&i cholesterol c&a qu& tr&ng, nh&ng các lo&i đ&u m& pha thêm lúc
chiên tr&ng s& làm tăng t&ng s& ch&t béo c&a nó.

Tr&ng c&a lo&i gà nuôi th& l&ng trong chu&ng (free range, libre parcours) ch&a ít cholest&rol h&n
gà nuôi giam?
Sai. L&ng cholesterol & tr&ng c&a lo&i gà nuôi th& l&ng cũng nh& c&a lo&i gà nuôi giam trong
l&ng đ&u không m&y khác bi&t nhau.
Cholesterol thay đ&i tùy theo kích th& c&a qu& tr&ng. Tr&ng càng to càng ch&a nhi&u
cholesterol.

Sau khi n&u chín, m&t ngoài c&a lòng đ& có khi tr& nên xám xanh
Đ&u hi&u này là do ph&n &ng c&a ch&t l&u hu&nh (soufre) v&i ch&t s&t hi&n đi&n trong qu& tr&ng.
Tr&ng h&p n&y th&ng x&y ra khi tr&ng đ& c lu&c quá lâu ho&c khi n&ng c& có ch&a m&t t& l& ch&t
s&t khá cao. Tr&ng n&y v&n có th& dùng đ& c nh& th&ng.

Có ng&ng i b& đ&ng v&i tr&ng gà
<http://vantuyen.net/index.php?view=story&subjectid=21263>
Đ&ng (allergie) là m&t ph&n &ng khác th&ng c&a c& th& tr&ng c& m&t ch&t l&. Ch&t n&y đ& c g&i
là protéine allergène, kích thích h& mi&n đ&ch đ& gây ra ph&n &ng đ&ng. Ph&n &ng có th&
đ& c bi&u hi&n t& đ&ng r&t nh& nh& làm đ& da, ch&y n&ng c& mũi, ng&a ngáy... đ&ng r&t n&ng gây
khó th& và có th& ch&t.

Trong tr&ng h&p các tri&u ch&ng trên quá n&ng, gây khó th& r&t nguy hi&m và có th& ch&t thì
khoa h&c g&i là hi&n t&ng quá m&n (réaction anaphylactique).
T&i Canada, đã s& ph&n &ng đ&ng th&ng đ& c gây ra b&i 1 trong 9 lo&i allergènes sau đây:
đ&u ph&ng (arachides, peanuts), h&t đ& (noix, nuts), h&t mè (graines de sésame), s&a, tr&ng gà,
đ& bi&n nh& cá tôm s& c, đ&u nành (soja, soybean), b&t mì (blé, wheat) và sulfites (sulphites) là
ch&t hóa h&c s& đ&ng trong k&ng th&c ph&m

Chuyên Trại Gà Tỉ Hỉ Ngoạ

Tác Giả: Nguyán Tháng Chánh, DVM

Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

-Väi thäi gian täi cä thä hät cän bä dä äng väi träng gä hay khäng?

Mät sä khäo cäu cho biät cäc chäu bä dä äng träng gä läc nhä thä äng sä khäi läc län ba tuäi. Tuy nhiän, träng häp näng, dä äng sä tän täi suät đäi.

-Läm cäch näo đä tränh dä äng väi träng gä?

Nän tränh än träng gä hoäc cät cä sän phäm näo bä nghi cä chäa träng gä hoäc cäc dän xuät (derivatives, däriväs) cäa träng gä. Näu nhän hiäu cä ghi cäu “may contain” hoäc “does contain egg or egg derivatives” thä khäng đä cä än.

-Viäc chäng ngäa väi cäc loäi vaccin sän xuät tä träng gä.

Vaccin ngäa cäm cäm (Influenza vaccine, vaccin antigrippal) vä vaccin RRO (Rougeole, Rubäole, Oreillon) hay MMR (Measles, Mumps and Rubella) đäu đä cä sän xuät tä träng gä. Cäc bän cän cho bäc sä biät träng cä lä chäu bä cä vän đä dä äng väi träng gä đä täy bäc sä quyät đänh chäch hay khäng chäch, hoäc chäch läm nhiäu län väi liäu nhä (doses fractionnäs).

-Läm sao täi cä thä biät đä cä lä sän phäm cä chäa träng gä?

Đä cä nhän hiäu. Luät Canada bät buäc nhä sän xuät phäi ghi rä trän nhän hiäu cäc chät näm trong diän cä thä gäy dä äng nhä träng gä, đäu phäng, sulfites, v.v...

*Täi Canada, cäc tän sau đäy đäu lä träng gä cä :

Albumin/albumen, Coalbumin, Egg substitutes, Egg Beater, Succädanäs d’oeufs, Globulin, Livetin, LysoZyme, Ovalbumin, Ovoglobulin, Ovomacroglobulin, Ovomucin, Ovomuroid, Ovotransferrin, Ovovitellin, Silico-albuminate, Simplese, Vitellin...

Trong kä nghä thäc phäm, träng đä cä phät bän ngoäi ä bänh đä läm cho nä đä cä äng änh hän. Träng cä trong sauce mayonnaise, sauce chua ngät, trong cäc loäi bänh ngät, trong pasta hay trong thät vä viän, v.v...

Quäbec sän xuät träng gä đä läm vaccin A(H1N1)

Cty GlaxoSmithKline chä sä däng loäi träng gä «cä träng» vä cho väo mäy äp trong 2-3 ngäy träng cä khi đä cä däng đä gäy cäy virus A(H1N1).

Quäbec cä tät cä 7 träi chän nuäi gä (gä mäi nuäi chung väi gä träng) vä hai nhä mäy äp cä häp đäng väi cty GlaxoSmithKline đä cung äng träng gä däng läm vaccin quanh näm.

Träng häp bänh thäng, mäi näm cäc träi gä chä cän sä mät sä läng träng cäa läi 25 tuän nä cäng đä däng cho nhu cäu sän xuät vaccin cho mäa cäm häng näm (seasonal flu).

Đä cä biät, näm 2009 thä cä khäc vä sä xuät hiän cäa đäi däch A(H1N1).

Tuy väy, nhä cä kä hoäch đä phòng tä träng cä nän sä sän xuät träng khäng gäp träng iä đäng kä

Chuyên n Trng Gà T i H i Ngo i

Tác Giả: Nguy n Th ng Chánh, DVM
Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

nào h t. S i ng tr ng v n th a th i đ đ p ng cho nhu c u c a k ngh làm vaccin h u đ i phó k p th i v i tình hình pandemy...

Nhìn t bên ngoài các tr i gà dùng đ l y tr ng làm vaccin cũng không khác gì m y v i các tr i gà bình th ng, nh ng tiêu chu n v sinh biosécurité c a các tr i gà n y ph i r t cao, và r t ch c ch h n các tr i gà s n xu t tr ng ăn hay đ p gà con.

T t c tr i gà s n xu t tr ng dùng làm vaccin đ u ph i đ c ch ng nh n HACCP (certifié HACCP).

http://www.yduocngaynay.com/1-1NgTChanh_H-A-C-C-P.htm

Theo đ nh k m i tháng, thú y sĩ c a GlaxoSmithKline đ n thanh tra và ki m soát tình tr ng s c kh e c a đàn gà, n c u ng cũng nh các v n đ v sinh chung c a tr i.

Tr ng đ làm vaccin ph i là lo i tr ng lành l n, n ng t 55-70gr mà thôi. Sau đó, tr ng đ c đ m p 2-3 ngày t i nh ng lò p couvoir đ c bi t. Các tr ng không đ ng tiêu chu n, nh h n 55gr ho c n ng h n 70gr đ u b l o i ra, và đ m bán cho k ngh bi n ch th c ph m.

V i s i ng tr ng s n xu t ra, Québec đ cung ng 68% nhu c u v tr ng dùng làm vaccin cho c Canada.

Chuyên n tr ng gà Trung Qu c và tr ng gà Vi t Nam

Theo báo chí bên nhà , Trung qu c ti p t c c nh cáo v tr ng gà gi



T i, ngon và r t th t đó là nh ng gì ng i ta nói v tr ng gà gi hi n nay đang xâm nh p vào th tr ng.

<http://www.benhvienlongxuyen.com/nuke/modules.php?name=News&op=viewst&sid=8303>

Chuyên n Trùng Gà Tí Hí Ngoi

Tác Giả: Nguy&n Th&ng Chánh, DVM
Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

“Các c& quan ch& c năng v& a công b& v& các nghiên c& u m& i nh& t v& nh&ng tác h& i do tr&ng gà gi& gây ra. Do đ& c làm t& nh&ng ch& t hóa h& c c& m ch& đ& nh dùng cho th& c ph& m nên tr&ng gà gi& đang là m& i đe d& a t& i s& c kh& e ng& i tiêu dùng.

Trên th& c t& vi& c nh& n bi& t ch&ng gà gi& không h& đ& n gi& n, ng& i ta ch& th& c s& xác đ& nh đ& c tr&ng gà th& t hay gi& khi đ& p tr&ng ra và ki& m tra lòng đ& .

Tr&ng gà gi& có lòng đ& dai nh& cao su. Khi soi qu& tr&ng lên tr& c ánh sáng s& không nhìn thấy bóng khí đ& u qu& tr&ng vì tr&ng gà gi& không có bóng khí. Ngoài ra khi s& tr&ng gà gi& s& có c& m giác thô và s& n do l& p ch& t hóa h& c t& o nên v& tr&ng s& không th& đ& t đ& m& n và bóng nh& tr&ng gà th& t.”

H&ng Kông lo ng& i v& hóa ch& t trong tr&ng gà Vi& t Nam

<http://vietbao.vn/Kinh-te/Hong-Kong-lo-ngai-ve-hoa-chat-trong-trung-ga-Viet-Nam/20662437/8/>

“Nh&ng thông tin v& vi& c phát hi& n tr&ng gia c& m & Vi& t Nam đ& c nhu& m lòng đ& b&ng ph& m màu hóa ch& t Sudan Đ&, gây h& i cho ng& i s& đ&ng đã khi& n các quan ch& c H&ng Kông lo ng& i v& lo& i tr&ng này có th& đ& c nh& p vào H&ng Kông gây h& i cho ng& i tiêu dùng n& c này.”

C&nh giác v& i tr&ng gà ta đ& m

<http://tinnhanhvietnam.net/canh-giac-voi-trung-ga-ta-rom.html>

“Xem k& i& i, ch& th& y l& là tr&ng gà ta mà khá to, có màu tr&ng h&ng nh&n nh& t, trông gi&ng h& t nhau nh& t& m& t lò đúc ra, v& ngoài h& i b& i b& i nh& v& a đ& c l& n qua b& t, không h& bóng nh& tr&ng gà ta th& t.

V& nhà đ& p th&, ch& th& y v& tr&ng r& t m&ng, bên trong đa ph& n là lòng tr&ng, lòng đ& bé t& o và vàng nh& t gi&ng nh& nh&ng qu& tr&ng gà công nghi& p hay tr&ng Trung Qu& c mà ch& v& n mua. Khi ăn, tr&ng không h& có mùi th& m”.

Tr&ng gà Trung Qu& c ng& m axít

“M& t làng & Hà N& i m& i ngày “bi& n” hàng tri& u qu& tr&ng gà Trung Qu& c thành tr&ng gà ta b&ng cách ng& m qua axít, khi& n ng& i tiêu dùng thêm m& t l& n n& a rùng mình. Các chuyên gia cho r&ng, vi& c dùng axít đ& t& y tr&ng có th& khi& n hoá ch& t đ& c h& i này xâm nh& p vào bên trong tr&ng”.

<http://www.xaluan.com/modules.php?name=News&file=article&sid=145293>

Chuyện Trứng Gà Tí Hí Ngồi

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh, DVM
Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

Kết luận

Trứng là một loại thực phẩm rất đa dạng.

Với trứng, chúng ta có thể làm được rất nhiều món ăn. Nào là trứng om mà lừ, ốp mà la, hột gà la cốt, v.v...

Trứng được dùng làm bánh; thay thế của lúc nấu bún riêu; trứng bèo vô thức kho; dùng trong sauce mayonnaise; chèn trứng gà cựa ngỗng ở Hoa; trứng muối luộc đem nấu cháo chua leo hột rau muồng luộc ăn cơm theo kiểu nhà nghèo; Canada thì có trứng gà ngâm giấm ăn chừa cái gì hột v.v...

Nói rõ cho bà con mình biết là ở Canada Cơ quan kiểm tra thực phẩm CFIA cấm bán trứng lộn để ăn. Nhưng nếu mua, thì vô chớ Việt, chớ Tàu hời nhỡ chớ tiếm thì vẫn có...
Đúng với câu có ngỗng thì có ngỗng thì bán!

Hột gà lộn, hay hột vịt lộn nên ăn với rau răm muối tiêu mới đúng điệu và phải kèm theo la ve mới đã. Đây là món khoái khẩu của nhiều người đặc biệt là của thợ hồ đã từng sống bên Việt Nam rồi. Người có lợi để với các cháu lộn lên bên này thì thì nó rất sợ ba cái món hột gà và hột vịt có baby bên trong, ghê thây mọt. Vậy khi sợ bọ thì nhỡ phá mọt.

Theo nhiều người, thì trứng lộn 12 ngày là ngon nhất và vừa ăn nhất, trứng già hơn, phôi to, lông lá xồm xàm thây nhện quá chướng. Nên nhớ, là tránh đừng đi bôn bè Tây Mèo hay dẫu da trứng mọt xanh mũi lõ thây mình xói trứng lộn cũng như không nên bắt le kò tùm lum cho hột nghe. Hột trứng rỗng mình là dân bán khai mới rồi không bán ngửa.
Nhập gia tùy tục, biết sao biết.

Phe cánh nhìn ông thợ trứng hay nói giỡn chớ, mới khi ăn trứng lộn thì phải ăn cho đủ ốp (2, 4, hột 6 trứng) cho nó cân bằng, nếu không có thể bọ tọt, xó xuống mọt bên đó?
Đàn bà con gái thì hột có sao, ăn bao nhiêu cũng được hột.
Tôi nhiều quố gia Đông Nam Á, hột vịt lộn là món ăn khá phổ biến trong mâm thực. Đặc biệt nhất là dân Phi Luật Tân, hột vịt lộn hay balut là món rất khoái khẩu, quố hời quố túy cựa hột.

Hời nhỡ, trước ngày đi thi thì phải ăn chèn đậu, cơm ăn hột gà hột vịt vì sợ xui lảm vì hình ảnh của trứng là hình ảnh con số zero. Đúng là đoạn hột biết.
Ngày xưa ở Việt Nam, người Việt thợ trứng hay nghe các bác đàn anh ca tụng món soda hột gà dầm lảm. Hột nói đó là món rất effet, bọ tọt trên xuống dỏi... ? Không biết các bác có kinh nghiệm với cái vớ này không?

Chuyên Trại Gà Tươi Hấp Nghi

Tác Giả: Nguyễn Thị Ngọc Chánh, DVM

Thứ Sáu, 25 Tháng 6 Năm 2010 12:16

Trong chế Bữa Mẹ có thể uống gì là “sữa gà mái” (eggnog, lait de poule) làm từ lòng đỏ trứng gà, sữa, cream, đường, cà phê... Đôi khi có loại đồ uống pha với rượu như rum, whisky, brandy.

Mùa đông, trẻ em khi đi ngủ làm bệnh mất lý rượu “sữa gà mái” vừa ấm vừa bổ cũng cần phải chú ý là cái chế.

Ăn trứng sống là chuyên không nên làm vì ăn trứng gà sống hoặc luộc không chín có thể nguy hiểm cho sức khỏe. Tuy nhiên cũng rất hiếm thấy xảy ra. Đồ uống quá lo.

Trứng có thể nhiễm khuẩn Salmonella enteridis. Ăn phải loại trứng này sẽ bị nhiễm tiêu hóa, nhức đầu, đau bụng, nôn mửa, sốt cao và còn bị táo bón rất khó chịu nếu không kịp

<http://www.vietbao.com/?ppid=45&pid=115&nid=129809>

Đôi khi mất sữa ít ngày, trứng cũng có thể gây đau bụng, nhức mắt mà nếu đi, ngứa ngáy, khó thở, trứng hỏng cũng dám thẳng luôn theo ông theo bà bắt đầu.

Ôi, chuyên trại lúc nào cũng làm nhiều kẻ phải không các bạn?

Tham khảo:

-USDA. Fact sheets-Shell Eggs From Farm to Table

http://www.fsis.usda.gov/factsheets/focus_on_shell_eggs/index.asp

-CFIA. Eggs and egg products

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/eggoeu/eggoeue.shtml>