Die inneren Werte

#dieesserwisser

Haut

Frische Eier können aufgrund der Haut schlecht geschält werden. Je älter das Ei, desto höher steigt der pH-Wert und die Haut löst sich ab.

Eiklar

(Schutz des Dotters)

Es gibt das **zähflüssige** und das **dünnflüssige** Eiklar. Am Schalenrand und rund um den Dotter ist es dünnflüssiger (höherer Wassergehalt) als in der Mitte.

- 11% Eiweiß
- 0,2% Fette
- 0,7% Kohlenhydrate
- Vitamine: B1, B2, Niacin, Folat
- Natrium, Kalium, Calcium, Phospat, Magnesium

Hagelschnüre

halten den Eidotter in der Mitte.

Eidotter (Eigelb)

Die Dotterfarbe wird durch das Futter beeinflusst.

- 16% Eiweiß
- 32% Fette
- 0,3% Kohlenhydrate
- 50% Wasser
- Eisen, Calcium, Phosphat, Selen, Jod, Natrium, Kalium, Zink, Fluorid
- Vitamine: A, E, B1, B2, B12, D, Beta-Carotin, Niacin, Folat

Der **Dotter** enthält **mehr Eiweiß** als das Eiklar.

Keimscheibe

sitzt fest am Dotter. Hier beginnt bei einem befruchteten Ei der Embryo zu keimen.

Eischale

ist je nach Hühnerrasse weiß oder braun. Die Kalkschale hat Poren, deshalb kann CO_2 entweichen und Luft in die Luftkammer eindringen.

Luftkammer

Je größer die Luftkammer, desto älter das Ei.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
LE 14-20