

تخم مرغ فاسدشده را چطوری تشخیص بدیم؟

17 تیر 1404

خیلی از مردم نمی‌دانند یا حواس‌شان نیست که یک سری از مواد غذایی در فصل گرما خیلی زود فاسد می‌شوند و می‌توانند خطرات متعددی برای سلامت ما داشته باشند.

یکی از این مواد غذایی، تخم مرغ است که خام و پخته‌ی آن در گرما فاسدشونده هستند و اگر علائم فساد یا اصطلاحاً گندیدگی را در آن دیدیم، باید آن را دور بیندازیم.

علائم تخم مرغ فاسدشده

واضح‌ترین علامت فاسد شدن تخم مرغ، بوی تند و گندیده و اصطلاحاً گوگردی آن است. اگر بعد از شکستن تخم مرغ، این بو را احساس کردید، باید آن را دور بیندازید و مصرف نکنید.

آزمایش شناوری (تست آب)، یکی دیگر از راهنماهای فاسد شدن تخم مرغ است؛ تخم مرغ را در یک لیوان آب سرد بیندازید. اگر در ته ظرف خوابید، هنوز سالم است. اگر ایستاد یا کمی بالا آمد، کهنه است ولی امکان دارد که هنوز قابل مصرف باشد. اما اگر کاملاً روی سطح آب شناور شد، فاسد است.



ظاهر زرده و سفیده هم می‌تواند در تشخیص تخم مرغ فاسد یا سالم به ما کمک کند؛ اگر موقع شکستن تخم مرغ، زرده با سفیده مخلوط شود یا سفیده آبکی باشد و مثل آب پخش شود، نشان‌دهنده کهنگی تخم مرغ یا شروع فساد دارد. همچنین وجود رگه‌های سبز، صورتی یا سیاه در داخل تخم مرغ، نشانه آلودگی قارچی یا باکتریایی آن است.

مسمومیت غذایی شدید با علائمی مثل تهوع، استفراغ، اسهال، تب و دل‌درد، عفونت باکتریایی، کم‌آب شدن بدن بر اثر اسهال و استفراغ شدید و آسیب دیدن کبد و کلیه‌ها در افراد دارای بیماری‌های زمینه‌ای از مهم‌ترین عوارض مصرف تخم مرغ فاسدشده هستند. این عوارض طبیعتاً در کودکان، افراد سالمند و زنان باردار به دلیل آسیب‌پذیرتر بودن‌شان سریع‌تر و راحت‌تر رخ می‌دهد.