

## VYŠETŘENÍ VAJEC OVOSKOPICKY – NÁVOD

**POMŮCKY:** Ovoskop s žárovkou 40-60 W, měřítko z celuloidu nebo z papíru s výřezem, odpovídající velikostí a tvarem tupému konci vejce s měřítkem v mm.

**POSTUP:** Vejce v zatemněné místnosti se přiloží k ovoskopu, podle účelu vyšetření, určitým způsobem.

### **HODNOCENÍ:**

DŮKAZ NEPORUŠENOSTI SKOŘÁPKY – zjišťuje se otáčením, zda na povrchu skořáčky není patrné porušení (prasklina), která se jeví jako světlé čárky

Neporušená skořápka je taková, na níž skutečně nejsou žádné praskliny. Prasklá (naprasklá) skořápka má trhlinu ve skořápce, ale podskořápková blána je neporušená, takže obsah vejce nevytéká. Rozbitá vejce (tekoucí) mají prasklou skořáčku i porušenou podskořápkovou blánu a vaječný obsah může vytékat.

VELIKOST VZDUCHOVÉ BUBLINY – zjišťuje se příslušným měřítkem. Vejce se v zatemněné místnosti přiloží tupým koncem k ovoskopu tak, aby vzduchová bublina byla jasně zřetelná. V místech obrysu bubliny se přiloží měřítko a odečte se počet dílků (mm), udávajících výšku, tj. vzdálenost nejnižšího bodu obrysu bubliny od vrcholu tupého konce skořáčky. Měří se i šířka bubliny, tj. průměr její základny. Obvod bubliny lze vyznačit tužkou a rozměry bubliny změřit v osvětlené místnosti.

POHYBLIVOST VZDUCHOVÉ BUBLINY – je jasně patrná při mírném krouživém pohybu vejce v ovoskopu.

Nepohyblivá vzduchová bublina má pevnou polohu, rovný a hladký obrys i při prudším pohybu vejce. Mírně pohyblivá má prakticky pevnou polohu, vykazuje však mírný pohyb. Volná vzduchová bublina se volně pohybuje k nejvyššímu bodu bez zřetele na polohu vejce. Roztřesení (mírný pohyb okraje vzduchové bubliny) u čerstvých tříděných a výběrových vajec není na závadu.

PRŮHLEDNOST A TUHOST BÍLKU – zjišťuje se při prosvícení obvyklým způsobem.

U čerstvých vajec je bílek mírně průhledný. Je-li bílek řídký (vodnatý), jsou při prosvícení jasně viditelné obrysy žloutku nebo se žloutek jeví jako tmavý stín. Tuhost bílku posuzujeme podle pohyblivosti žloutku při otáčení vejcem během prosvícení. Čím je žloutek pohyblivější, tím je

bílek méně tuhý a jakostní. Prakticky rozeznáváme 5 stupňů tuhosti bílku: tuhý, přiměřeně tuhý, mírně zředlý, řídký a vodnatý.

VIDITELNOST A NEPOHYBLIVOST ŽLOUTKU – při prosvěcování zjišťujeme, zda je žloutek volně pohyblivý, excentricky položený, přilehlý, přichycený ke skořápce.

Žloutek má být prostý skvrn a vad viditelných na povrchu při prosvícení (skvrn a ploch ukazujících na vývin zárodka, masových skvrn a velkých krevních skvrn aj.), má být matně stínově patrný bez zřetelného obrysu a při mírném otáčení prakticky nepohyblivý. Nesmí být rozteklý roztržením žloutkového obalu.

Žloutek vystouplý ke skořápce se zjišťuje u vajec starých, mechanicky poškozených a skladovaných za vyšší teploty. Uvolnění a zvýšená pohyblivost žloutku, vzniká u čerstvých vajec po dopravě, po určité době klidu mizí.

PŘÍTOMNOST ZÁRODKU – při prosvěcování vejce rovněž hodnotíme přítomnost zárodka.

U vajec tříděných, chladiřenských a konzervovaných nesmí být zárodek zřetelně vyvinut. Vejce se zřetelně vyvinutým zárodkem se vytřídí. Oplodněná vejce se projevují již 3. - 4. den červenými krevními cévami nebo neprůhledností.

*poznámka:*

*Malé sraženiny krve nebo masité skvrny na povrchu žloutku nebo plovoucí v bílku, nezpůsobují nepoživatelnost vejce.*