

Czym poprawić kolor żółtek?

Autor: mgr inż. Dorota Kolasińska

Data: 11 maja 2017

Kolor żółtka jaja kurzego świadczy o prawidłowo zbilansowanej dawce paszowej, dostępie do pasz zielonych i pokarmu zwierzęcego. Jak zatem poprawić kolor żółtek jaj?

W każdym kraju na świecie istnieje pewien trend konsumencki dotyczący koloru żółtka. **Trudno sobie wyobrazić, że konsument może chętniej kupować jaja, których żółtko jest jasno żółte,** a dla nas po prostu blade. W Polsce większość konsumentów kupuje jaja o żółtku ciemnożółtym i pomarańczowym, które w znacznej mierze zależy od systemu utrzymania kur.

Konsumenci zdecydowanie wolą żółtka o barwie pomarańczowej

–Mamy dostępne jaja z chowu ściółkowego, z wolnego wybiegu i jaja wiejskie. **Klienci najczęściej kupują jaja wiejskie**, mimo, że są droższe niż te z chowu ściółkowego. Są ładniej wybarwione i przede wszystkim mają lepszy smak. Czasami trafiają się jaja dwużółtkowe, takie są kupowane najchętniej, mimo, że jest to uznawane za wadę jaja- tłumaczy sprzedawczyni w osiedlowym sklepiku w Węgrowie.

Ksantofil, magiczny barwnik jaj

Z badań wynika, że na kolor żółtka największy wpływ mają ksantofile, należące do grupy karotenoidów. **Ksantofile** to organiczne związki chemiczne, barwniki wspomagające proces fotosyntezy. Jeżeli **żółto-pomarańczowy barwnik** pochodzący z roślin znajdzie się w diecie kur, przeniknie do żółtka poprawiając jego barwę.

Ciemnozielone liście

Ku zaskoczeniu wielu, najbardziej znany z nich, należący do karotenów, beta-karoten zawarty np. w marchewce nie wpływa na zabarwienie żółtka, ale na jego skład i wartości odżywcze. Największy wpływ na ciemnopomarańczowy kolor żółtka będą miały ksantofile zawarte w **ciemnozielonych liściach roślin** (kapusta, włoska kapusta, brukselka, szpinak, liście kalafiora, krwawnik, jarmuż, cukinia, rukiew wodna).

Najważniejszym ksantofilem, który ma bezpośredni wpływ na kolor żółtka jest **luteina** (zawarta również w dyni, natce pietruszki, szczypiorku). Dodatkowo, w wielu mieszankach pełnoporcjowych można znaleźć w składzie algi morskie, które również wpływają na barwę żółtka.



Bogaty w ksantofil jest jarmuż, szpinak i kapusta.

Dostęp do wybiegów

Kury utrzymywane w chowie przydomowym, mające dostęp do wybiegów chętnie korzystają z pokarmów zwierzęcych. **Są z natury drapieżnikami**, polują na muchy, wygrzebują jaja mrówek, chrząszcze i zjadają ze smakiem koniki polne czy dżdżownice. W komercyjnych mieszankach paszowych nie ma takich rarytasów. W tych pokarmach mięsnych zawarte są niezbędne aminokwasy, białka, tłuszcze i witaminy z grupy A, D, E.

W Polsce większość konsumentów kupuje jaja o żółtku ciemnożółtym i pomarańczowym, które w znacznej mierze zależy od sytemu utrzymania kur.

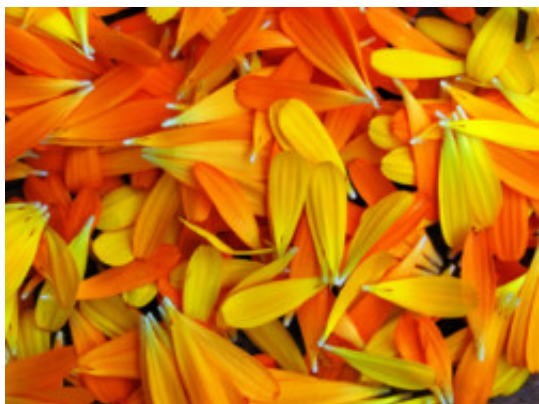
–Mam trzydzieści pięć kur. Cały rok wypuszczam je na podwórko, skąd mają furtkę, którą mogą wyjść na wolny wybieg za stodołę. Nie oddalają się, na noc zawsze wracają do kurnika. Mam jaja dla siebie i najbliższej rodziny, a nadmiar sprzedaję przyjezdnym sąsiadom głównie latem, bo najwięcej się wtedy kurki niosą. Sąsiadka też ma kury, ale cały rok siedzą w starej oborze, dostają tylko osypkę i pszenicę. Sprzedaje te jajka, jako „wiejskie” na targu. **Wszyscy wolą moje jajka, bo mają ładniejszy kolor żółtka**– chwali się Pani Krystyna, z okolic Olkusza, w województwie małopolskim

Zimą kiedy brakuje pasz zielonych, można podawać kurom lucernę, liście rzodkiewki, sałatę, kapustę włoską lub pekińską, szpinak (cały rok jest do nich dostępny).

Pasze podstawowe

Bardzo duży wpływ na zabarwienie żółtka ma stosowanie w diecie kur ziaren kukurydzy. Nioski żywione wyłącznie pszenicą zawsze będą miały bledsze żółtka jaj niż, te które w paszy mają dodatek kukurydzy, w której występuje naturalny żółto-pomarańczowy barwnik.

Dodatki paszowe wpływające na kolor żółtka



Płatki nagietka wysuszone i rozdrobnione stanowią najlepsze źródło barwnika dla żółtek jaj.

Przeprowadzono liczne badania dotyczące korzystnego wpływu różnych dodatków do paszy podstawowej, które miały na celu sprawdzenie wpływu silnie nasyconych barwnikiem części roślin na zabarwienie żółtka. **Badano wpływ dodatku skórki pomarańczowej**, suszonej czerwonej i zielonej papryki, kwiatów nagietka, suszonej pulpy pomidorowej. Okazało się, że wyżej wymienione dodatki mają korzystny wpływ na poprawę koloru żółtka, a jednocześnie nie wpływają niekorzystnie na jakość jaja (wielkość, kształt, jakość białka, proporcje białka do żółtka, zawartość cholesterolu).

Można je bezpiecznie stosować, z tym, że największy efekt odniosły badania na kwiatach nagietka, a najmniejszy na skórce pomarańczowej.

Zabarwienie żółtka zależy od systemu utrzymania i zbilansowanego żywienia. Najlepszy i najbardziej korzystny dla konsumenta kolor (pomarańczowy) żółtka posiadają jaja od kur z chowu przydomowego i z wolnego wybiegu. **Najmniej korzystny, czyli jasnożółty mają żółtka jaj pochodzących z chowu klatkowego.** Barwa żółtka to sprawa pierwszorzędna dla konsumenta, ale za barwą podąża również smak. Każdy, kto jadł wiejskie jaja, wie, że są znacznie smaczniejsze niż jaja z chowu klatkowego, czy nawet ściółowego.