

<https://www.youtube.com/watch?v=4UBYXqtgzTI>

①... Čínská vejce, jejichž výrobu převzala už i Francie a Anglie v rámci EU

Oeufs Chinois = Čínská vejce

Panebože, i to je snad už možné, co se děje.

No tak to je síla!!!

50 000 krabic, do každé se vejde 360 kusu, exportováno z Číny do Maroka a pak to jde do zemí EU !!!

No kde jsou slepice??? To je regulovaný stav nových v rámci opatření EU.

<https://www.youtube.com/watch?v=4UBYXqtgzTI>

Voici comment la Chine crée des oeufs chinois artificiels

Čína tak vytváří umělá chemická vejce

Kevin Gosselaire

Publikováno 22. 6. 2018

Voici comment la Chine crée des oeufs chinois artificiels!

S'il y a quelque chose qui pourrait faire disparaître les poules chinoises, ce sont les oeufs artificiels. Depuis 2003, des chercheurs chinois ont réussi à reproduire des oeufs de poule à un degré surprenant de détail. La coquille est faite de carbonate de calcium rapporte le Beijing Media Network. D'autres ingrédients incluent l'amidon, la rénine des coagulants en cellulose pour le blanc de l'oeuf et des pigments additifs comestibles pour le jaune. De nombreuses photos de faux oeufs sont apparues sur les médias sociaux chinois au fil des années. Attirés par les prix bas, des commerçants de toute la Chine ont rapporté avoir acheté involontairement ces oeufs, en trouvant seulement que le jaune devenait dur et souple une fois cuit. Un message sur internet disait que les jaunes rebondissaient quand ils sont jetés au sol. Les oeufs artificiels envahissent toujours les supermarchés chinois. « Finalement, j'ai rencontré les faux oeufs légendaires » dit un commentaire d'article en janvier. « Avant, j'aurais pu m'étouffer avec le jaune, mais ça n'arrivera pas maintenant car je ne peux même pas le mâcher. » Manger les faux oeufs peut conduire à des maladies dégénératives et à la maladie d'Alzheimer Les faux oeufs sont très peu chers à produire – un lot de dix coûte seulement deux centimes. En 2011, le Qilu Evening News, un journal régional de la province du Shandong, a publié une enquête sur la méthode de production. Selon Mr. Ren, un vétérinaire de 10 ans dans cette industrie, la plus importante part du processus repose dans la production de la coquille de l'oeuf. Même si l'intérieur est légèrement abîmé, une bonne coquille trompera la plupart des commerçants. « Je suis le seul en Chine à produire une bonne coquille d'oeuf » se vante Ren. Les coquilles d'oeufs sont créées dans un moule. Il faut mélanger la mixture de calcium et l'appliquer d'une manière lisse est crucial dans la production d'un faux convaincant. En dix minutes, l'oeuf est produit. Pour réduire la forte odeur chimique émise par les composés compris dans le blanc et le jaune, les oeufs sont traités avec de l'eau d'aquarium pour recréer une odeur authentique. Pour ajouter de l'effet, des traces de déjections de poule peuvent être placées sur les oeufs. En 2009, la télévision japonaise FujiTV avait fait un reportage de 8 minutes sur les faux oeufs chinois. La chaîne de télévision a même reproduit le processus. Une leçon de création de faux oeuf avec Ren coûte 100 Ren dit qu'il est en bon terme avec les éleveurs de poules et les vendeurs d'oeufs. « Je dis ouvertement aux directeurs de fermes que mes oeufs artificiels sont bien moins chers. Qui ne voudrait pas faire plus d'argent ? J'ai donc des relations d'affaires avec eux. » « De la ferme aux acheteurs en gros jusqu'aux revendeurs, ils le savent tous » prétend Ren. « Seuls les consommateurs ne le savent pas. »

Čína tak vytváří umělá chemická vejce!

Pokud je něco, co by mohlo čínské kuřata odejít, jsou to umělá vejce. Od roku 2003 čínští výzkumníci úspěšně rozmnožili slepičí vejce do překvapivé míry detailu. Skořápka je vyrobena z uhličitanu vápenatého. Další složky zahrnují škrob, pryskyřici, celulózoové koagulanty pro vaječný bílek a jedlé aditivní pigmenty pro žloutek.

V průběhu let se na čínských sociálních médiích objevilo nespočet fotografií falešných vajec. Přitahování nízkými cenami, obchodníci z celé Číny hlásil nákup těchto vajec neúmyslně, pouze zjištění, že žlutá stala tvrdá a měkká, když vařené. Zpráva na internetu řekla, že žlutí odrazili, když byli hozeni na zem. Umělá vejce stále napadají čínské supermarketky. "Konečně jsem se setkal s legendárními falešnými vejci," komentoval článek v lednu. "Předtím jsem se mohl uškrtnout žlutě, ale teď se to nestane, protože to nedokážu ani žvýkat."

Konzumace falešných vajec může vést k degenerativním onemocněním a Alzheimerově chorobě.

Falešná vejce jsou velmi levná na výrobu - dávka deseti stojí jen dva centy. V roce 2011 zveřejnila společnost Qilu Evening News, regionální noviny z provincie Šan-tung, průzkum o způsobu výroby. Podle pana Rena, desetiletého veterána v tomto oboru, nejdůležitější část procesu spočívá ve výrobě vaječné skořápky. I když je vnitřek poněkud poškozen, dobrý obal oklamá většinu obchodníků. "Jsem jediný, kdo v Číně vyrábí dobrou skořápku," pochlubil se Ren. Vaječné skořápky jsou vytvořeny ve formě smíchání směsi vápníku a jeho hladké nanášení je klíčové pro vytvoření přesvědčivě falešného výsledku. Za deset minut se vyrobí vajíčko. Aby se snížila silná chemická vůně, kterou emitují sloučeniny obsažené v bílé a žluté, jsou vejce ošetřena akvarijní vodou, aby se obnovila autentická vůně. Pro zvýšení efektu lze na vejce umístit stopy kuřecích výkalů. V roce 2009 japonská televize Fuji TV provedla osmiminutovou zprávu o čínských falešných vejcích. Televizní kanál tento proces dokonce reprodukoval. Poučení o tvorbě falešných vajec s náklady na Ren 100 Ren říká, že je v dobrém stavu s chovatelem kuřat a prodejci vajec. „Otevřeně říkám farmářům, že moje umělá vejce jsou mnohem levnější. Kdy by nechtěl vydělat více peněz? Mám s nimi obchodní vztahy. "Od farmy až po velkoobchodníky a prodejce, to všichni vědí," říká Ren. „Pouze spotřebitelé to nevědí."

<https://ceskoaktualne.sk/2016/07/21/zpravy-ze-sveta/jak-v-cine-falsuji-slepici-vejce-odlisit-je-od-tech-pravych-je-takrka-nemozne/>

❗...Jak v Číně falšují slepičí vejce. Odlišit je od těch pravých je takřka nemožné

21.7.2016

Je všeobecně známo, že v Číně se kopíruje a falšuje takmer všetko, ale falšovať slepačie vajcia, to je už vyšší stupeň originality. Ako sa vyrábajú syntetické slepačie vajcia a o výhodnosti tohto biznisu porozprával bývalý pracovník jednej fabriky, ktorá vyrába syntetické slepačie vajcia, ktoré sú na nerozoznanie od pravých aj po ich kuchynskej príprave.

Podľa slov bývalého pracovníka, technológia výroby syntetických vajec dosiahla takej dokonalosti, že odlišit ich od pravých vajec je dosť ťažké.

Na ich výrobu sa používajú nasledujúce komponenty. Pri preklade chemických termínov sa môžu vyskytnúť nezrovnalosti. Na škrupinu vajec sa používa uhličitan vápenatý, parafín, sadra na žltok a bielok, alginát draselný, hlinito draselný kamenec, želatína, chlorid vápenatý, kyselina benzoová, kyselina citrónová a pigmenty.

Uhličitan draselný sa rozpustí v teplej vode a vznikne nám bielku podobná hmota. Za stáleho miešania pridávame želatínu, kyselinu benzoovú, kamenec,.. Získaná zmes nám nahradí bielok. Na výrobu žltku použijeme tú istú zmes, ale s pridaním kyseliny citrónovej a žltého pigmentu.



Žĺtková zmes sa naleje do špeciálnej formy a umiestni sa do roztoku uhličitanu draselného. Pri následnej reakcii sa vytvorí na povrchu žĺtku membrána. Aby žĺtok nadobudol žĺtku podobný tvar, rovnomerne sa v forme otáča jemným natriasaním v roztoku. Keď povrch žĺtku dostatočne stuhne, nechá sa v roztoku jednu hodinu. Potom ho opláchnu vodou a vysušia.

Získaný žĺtok sa umiestni do formy pre bielok a zalieva sa bielkovou zmesou. Rovnakým spôsobom sa ponára do roztoku uhličitanu draselného.

Potom pomocou špeciálnej nite vajce niekoľkokrát ponoria do roztoku z parafínu, sadry, uhličitanu vápenatého, ktorý po vysušení vytvorí škrupinu.



Základné rozdiely medzi syntetickým a pravým vajcom:

Škrupina syntetického je o niečo lesklejšia, ale rozdiel je veľmi minimálny, preto je ho ťažké rozlíšiť podľa vonkajšieho vzhľadu.

Bielok a žĺtok po rozbití syntetického vajca po nejakej dobe vytvára jednoliatu hmotu. Výhodnosť výroby syntetických vajec je jednoznačná. 1 kg pravých vajec stojí v Číne 6,5 juanov a výroba 1 kg syntetických stojí 0,55 juanov. Dobrú chuť.



(KPa, skn.cz, Foto: Shutterstock)