



## ПОЛЬЗА ЯЙЦА НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ЖИЗНИ

**12 октября, во Всемирный день яйца, внимание уже ставшей традиционной глобальной кампании индустрии будет сфокусировано на роли яйца как источника белка.**

НОВОСТИ МИРА ЯИЦ



По словам Джулиана Мэдди, главного исполнительного директора Всемирной организации яйца (*World Egg Organization*), которая является идеологом и организатором празднования Всемирного дня яйца, в 2018 г. основным посылом всех мероприятий будет привлечение внимания к особой пользе потребления яиц для ключевых групп людей: до рождения, в первые годы жизни, во взрослом состоянии и в пожилом возрасте.

Организаторы надеются в нынешнем году привлечь внимание большей аудитории, чем за всю 23-летнюю историю проведения мероприятий, за счет использования целого ряда каналов коммуникации, в частности социальных сетей.

С момента своего учреждения более 20 лет назад Всемирный день яйца постоянно расширяет свою аудиторию. В прошлом году, например в продвижении идеи о пользе яйца участвовали 40 стран, а различные активности в этот день привлекли аудиторию численностью свыше 230 млн чел.

Необходимо помнить, что яйца вносят свой вклад в здоровое эмбриональное развитие, здоровое развитие мозга в раннем детском возрасте, а также в восстановление тканей и костей. Это не просто быстрая и легкая еда в скорлупе.

Говоря о высококачественном протеине, содержащемся в яйце, и его преимуществах, стоит помнить и о том, что было сказано очень давно, почти 2,5 тыс. лет назад: «Пусть еда станет лекарством, а лекарство — едой». В отношении яйца это по-прежнему правда.

Говоря о высококачественном протеине, содержащемся в яйце, и его преимуществах, стоит помнить и о том, что было сказано очень давно, почти 2,5 тыс. лет назад: «Пусть еда станет лекарством, а лекарство — едой». В отношении яйца это по-прежнему правда.

*(Mark Clements. To the health of World Egg Day! WATTAgn.com, 2018, October 2)*

## ИННОВАЦИИ СВАРЕННЫХ ВКРУТУЮ ЯИЦ

**Предприниматели пытаются капитализировать протеиновый тренд.**



Так как потребители по-прежнему проявляют повышенный интерес к белкам в самых разнообразных формах, в упаковках снеков стали появляться сваренные вкрутую яйца. Иногда они просто очищены от скорлупы и готовы к употреблению. В других случаях они мелко порезаны для использования в закусках и иногда даже в сладких блюдах.

Рынок этого продукта оценивается в 83 млн. долларов.

Осознавая свои возможности, особенно перед началом нового учебного года, в США объединение производителей яиц представило специальный продукт — вареные яйца в виде снека. Каждая индивидуальная упаковка содержит два готовых к употреблению очищенных крутых яйца. Яйца получены в условиях органического производства при содержании несушек на свободном выгуле.

Крутые яйца переживают свое возрождение в сети общественного питания. Они включены в программу «Умный снек» Департамента сельского хозяйства США для школьного питания. При содействии Американского Яичного Объединения (*АЕВ*), Чикаго, крутые яйца одобрены в качестве составной части набора белковых продуктов, набора бистро и набора бенто, а также в качестве компонента салатов.

Новая идея — *EggPop* (Популярные яйца). Производители просто варят яйца вкрутую, очищают от скорлупы, на-

саживают на палочку и посыпают пикантными специями. Другой вариант — дать возможность студентам по своему желанию приправить яйца каким-либо соусом. *EggPops* могут использоваться как завтрак, снеки для быстрого перекуса или ланч в сочетании с фруктами и цельнозерновым хлебом.

Согласно исследованию *АЕВ*, *EggPops* хорошо сочетаются практически с любым соусом — от обычной подливки до ремулада, от соевого до сладкой горчицы, от халапеньо до сладкого тайского чили.

Повара и кулинары по всем Соединенным Штатам разрабатывают рецептуры разнообразных соусов и приправ к крутым очищенным яйцам. Несколько рецептов для *АЕВ* недавно предложил повар Пол Слеттен (*Paul Sletten*) из ресторана «*Abreo*», Рокфорд, штат Иллинойс. В рамках концепции крутые яйца, обваленные в пармезане, макают в соус маринара. С этим соусом подают также яичницу.

«Спрос на белковые продукты продолжает расти — крутые яйца являются натуральным продуктом для свежего перекуса и обладают естественной компактностью и доступностью», — считает Джон Ховет (*John Howeth*), первый вице-президент *АЕВ* по развитию рынка. — «Пристально изучая отношение потребителей к крутым яйцам как части белкового питания, мы узнаем, что больше всего нравится потребителю. Чаще всего это мясо или сыр в придачу к крутым яйцам, затем — овощи и фрукты».

*(Donna Berry. Slideshow: Hard-boiled egg innovation. FoodBusinessNews.net, 2017, August 09)*