



Telur masih dapat dipasarkan sebagai telur segar dalam jangka waktu \pm 2 minggu sesudah ditelurkan, apabila lingkungannya sesuai.

Makin lama penyimpanan maka telur akan mengalami perubahan - perubahan yaitu pengurangan berat dan berat jenis telur yang disertai kehilangan CO_2 sehingga pH telur naik. Selain itu indeks kuning telur maupun putih telur akan menurun dan jumlah bakteri dalam telur akan naik. Perubahan - perubahan ini dapat dipakai sebagai petunjuk terjadinya penurunan kualitas telur.

Untuk menghambat terjadinya perubahan - perubahan ini ada bermacam - macam cara perlakuan telur sebelum disimpan, antara lain perlakuan dengan waterglass (natrium silikat). Dengan pencelupan telur kedalam waterglass ini maka pada kulit telur terdapat lapisan tipis dari waterglass yang menutupi pori-pori telur sehingga dapat memperlambat perubahan - perubahan di atas.

Dengan perlakuan tersebut didapat hasil sebagai berikut; pengurangan berat telur/berat jenis telur yang tidak diperlakukan dengan waterglass lebih besar dari pada telur yang diperlakukan dengan waterglass. Perubahan pH putih telur dan kuning telur, indeks kuning telur dan jumlah bakteri dalam putih telur maupun kuning telur ada beda nyata antara telur yang diperlakukan dengan waterglass dengan telur tanpa perlakuan. Sedangkan untuk indeks putih telurnya tidak ada beda - nyata.