

R I N G K A S A N

Telur yang baru dikeluarkan dari tubuh induknya mempunyai kesegaran maksimum. Setelah beberapa saat telur mulai mengalami penurunan kualitas secara bertingkat sehingga akhirnya tak dapat dimakan lagi. Telur tanpa perlakuan dapat disimpan selama 2 sampai 3 minggu pada suhu kamar.

Kualitas telur dapat ditentukan dari perubahan-perubahan yang terjadi pada telur. Perubahan-perubahan yang terjadi selama penyimpanan antara lain adalah pengurangan berat atau berat jenis telur, perubahan pH, penurunan indeks putih telur dan kuning telur dan kenaikan jumlah bakteri dalam telur.

Perubahan-perubahan ini dapat dihambat dengan beberapa cara, antara lain dengan pencelupan telur dalam air kapur.

Menurut Swingle dan Poole (1923), air kapur dibuat dengan mencampur 453,6 gram batu kapur (CaO) yang telah dihancurkan dengan 3,785 liter air. Yang digunakan untuk mengawetkan telur adalah cairan supernatan yang telah dipisahkan dari endapan (larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$). Air kapur (larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$) akan bereaksi dengan CO_2 udara membentuk endapan CaCO_3 pada permukaan kulit telur sehingga pori-pori telur akan tertutup.

Dalam percobaan ini ternyata pengurangan berat (berat jenis) telur serta kenaikan pH putih telur dan kuning telur dari telur yang dicelup dalam air kapur lebih kecil dari telur tanpa perlakuan. Penurunan indeks putih telur dan kuning telur serta kenaikan jumlah bakteri pada telur yang dicelup dalam air kapur dengan yang tanpa perlakuan tidak berbeda.