



Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perubahan-perubahan sifat fisis telur yang telah dipasteurisasi selama penyimpanan. Pasteurisasi dilakukan dengan mencelupkan telur kedalam air bersuhu  $60^{\circ}\text{C}$  selama 3,5 menit.

Dari penelitian ini ternyata bahwa, pengurangan berat telur pasteurisasi lebih besar dari pada telur tanpa pasteurisasi, begitu pula pengurangan berat jenisnya. Pasteurisasi tidak berpengaruh terhadap besarnya kenaikan pH dan penurunan indeks putih dan kuning telur.

Berdasarkan hasil diatas, maka dapat dinyatakan bahwa pasteurisasi yang dilakukan dalam penelitian ini tidak dapat menghambat perubahan-perubahan sifat fisis telur selama penyimpanan, sehingga tidak dapat dipakai sebagai cara pengawetan telur ayam.