

Veränderungen im Ei und deren mögliche Ursachen

Als Konsument hat man klare Erwartungen an ein Ei. Das Eiklar sollte durchsichtig und dickflüssig sein, der Dotter gelb gefärbt, der Geruch neutral und angenehm.

Das Eiklar

Bei einem frisch gelegten Ei ist das Eiklar etwas trüb. Bei Eiern von älteren Tieren ist das Eiklar weniger trüb. Nach längerer und vor allem bei warmer Lagerung verschwindet die Trübung, das Eiweiß wird wässriger.

Wässriges Eiweiß

Grundsätzlich wird das Eiweiß mit steigendem Alter der Hennen dünnflüssiger, bei längerer und vor allem wärmerer Lagerung wässriger.

Weitere Ursachen können hoher Salzgehalt im Futter, Hitzestress mit zu geringer Futter- und Wasseraufnahme oder hoher Ammoniakgehalt im Stall sein

Fremdkörper im Eiklar

Häufig kommen Fleisch- und Blutflecken im Eiklar vor. Das sind kleine Gewebestücke, die vom Eierstock oder Eileiter abgelöst und im Ei eingeschlossen werden. Dies kann sowohl bei sehr jungen als auch älteren Hennen passieren.

Stress, Unruhe im Stall oder zu lange Lichtzeiten sowie Vitaminmangel können Ursachen sein.

Der Dotter

Die Farbe des Dotters wird durch das Futter beeinflusst. Gelber Mais, Luzerne oder Grünmehl sorgen für eine dunkle Dotterfarbe

Farbabweichung im Dotter

Ursache für zu hellen Dotter können zu wenig Farbstoffe im Futter sein, oder wenn zu wenig Futter aufgenommen oder nicht verarbeitet werden kann. Oder auch Darmerkrankungen

Doppeldotter

Kommt häufig bei sehr jungen Hennen vor

Abweichung des Geruchs

Futterbestandteile wie Cholin (im Raps enthalten) können einen fischigen Geruch verursachen.

Eier nehmen sehr leicht die Gerüche der Umgebung auch. Daher auf entsprechende Lagerung achten.