

Nói tới Trung Quốc là nghĩ tới hàng gia đình, hàng dân tộc. Gia đình về đô gia du nhập đã đành, lại còn gia đình về thành phố. Không màng tới sức khỏe của người tiêu thụ, chỉ chạy theo lợi ích nhu cầu. Đã thế, không dấu diếm lại còn công khai chào mời phổ biến công nghệ làm trứng gà gia đình.

## Trần lan quảng cáo "dây làm trứng gà gia đình"

Trong thời gian gần đây, có rất nhiều cá nhân cũng như các công ty đăng quảng cáo chuyên giao công nghệ làm trứng gà "y như thật" trên các diễn đàn, trang web tại Trung Quốc. Những công ty này thường viết quảng cáo bằng những lời lẽ vô cùng hấp dẫn như: "Ưu điểm là chi phí thấp, công nghệ đơn giản" và khi đem bán trên thị trường có thể làm "trứng đen lớn lớn". Một số công ty quảng cáo còn tuyên bố rằng chi phí sản xuất ra một quả trứng gia đình chỉ có 0,04-0,08 NDT, rẻ hơn gần chục lần so với giá một quả trứng gà thật bán lẻ.



Lòng d&#228; trứng gà gia đình cho vào khuôn.

Một nhà báo Trung Quốc đã vào cuộc để tìm hiểu thực tế xung quanh những tin đồn về công nghệ làm gia đình tinh vi này.

Lần theo một địa chỉ trong một tờ quảng cáo, phóng viên đã liên lạc với một công ty làm trứng gia đình xin được "mua" lấy công nghệ. Văn phòng của công ty này chỉ có vài nhân viên, hai chiếc máy tính công cộng và 3 nhân viên.

Phóng viên đi sâu tra vấn các đồng nghiệp này dây bà làm trứng gia đình tiếp, nhưng đã bị kh&#228;c t&#228;. Những người chủ công ty đưa tiên viên lý do này nên để tiếp chi và thuyết phục bà mua bộ đĩa CD để lấy họ công nghệ và không quên hứa hẹn rằng, chúng không chỉ thu tiền mà giá cũng rất phải

chăng. Cuối cùng bà cũng đã mua 1 bộ d&#223;y làm tr&#223;ng gi&#223; g&#223;m 2 đĩa v&#223;i giá 500 NDT.

V&#223;i công ty th&#223; hai, ng&#223;i ch&#223; có v&#223; "d&#223; tính h&#223;n". Đ&#223; ch&#223;ng minh công ngh&#223; c&#223;a mình tuy&#223;t v&#223;i h&#223;n h&#223;n công ngh&#223; c&#223;a các đ&#223;i th&#223; khác, giám đ&#223;c công ty th&#223; 2 l&#223;y ra hai qu&#223; tr&#223;ng s&#223;ng, l&#223;n l&#223;t đ&#223;p vào m&#223;t chi&#223;c bát và yêu c&#223;u "khách hàng" hãy quan sát k&#223; tìm ra s&#223; khác bi&#223;t c&#223;a chúng.

Ng&#223;m m&#223;t h&#223;i, ng&#223;i phóng viên th&#223;a nh&#223;n r&#223;ng bà không th&#223; tìm th&#223;y s&#223; khác bi&#223;t gi&#223;a hai qu&#223; tr&#223;ng đó.

Th&#223;y v&#223;y, ng&#223;i đàn ông n&#223; r&#223;t l&#223;y làm m&#223;ng, t&#223; hào nói r&#223;ng trong s&#223; hai qu&#223; tr&#223;ng đó có m&#223;t qu&#223; là gi&#223;. Sau đó, anh ta b&#223;t đ&#223;u ca ng&#223;i không ng&#223;t l&#223;i v&#223; công ngh&#223; c&#223;a mình r&#223;t tuy&#223;t v&#223;i, nh&#223;ng kèm theo đó là giá thành chuy&#223;n giao s&#223; h&#223;i cao so v&#223;i nh&#223;ng đ&#223;i th&#223; c&#223;nh tranh khác, vào kho&#223;ng 1.200 NDT. Tuy nhiên, sau m&#223;t h&#223;i th&#223;ng l&#223;ng, ng&#223;i ch&#223; này quy&#223;t đ&#223;nh gi&#223;m giá "h&#223;c phí" xu&#223;ng còn 900 NDT.

Theo l&#223;i ng&#223;i c&#223; công ty th&#223; 2, nh&#223;ng lo&#223;i nguyên li&#223;u ch&#223; y&#223;u đ&#223; làm tr&#223;ng gi&#223; là: mu&#223;i alginate (Sodium alginate, đ&#223;c tách t&#223; gôm c&#223;a cây t&#223;o nâu), canxi cacbonnat (CaCO3), canxi ôxít (CaO, vôi tôi) m&#223;u th&#223;c ph&#223;m và sáp ong.

Sau đó, ng&#223;i này đã làm th&#223; tr&#223;ng gi&#223; cho phóng viên xem.

### Quy trình s&#223;n xu&#223;t tr&#223;ng gi&#223;



Làm lòng đ tr ng gà .

Ph ng pháp làm tr ng gà gi g m ba b c: T o lòng tr ng, lòng đ ; c đ nh lòng đ và đ a lòng đ vào trong lòng tr ng; b c v cho tr ng.



Ng i ch l y m t c c n c, cho alginate vào và khu y đ u. Sau đó, ng i đàn ông này đ vào m t ch u nh a đã có b t tr ng bên trong. Dung đ ch này có đ dính gi ng nh lòng tr ng tr ng gà th t. Đ t o lòng đ , h l y m t ít dung đ ch alginate cho thêm màu th c ph m đ t o thành dung đ ch có màu vàng chanh.

Ti p đ n ông ta đ lòng đ tr ng vào m t chi c khuôn hình tròn có đ ng kính t ng đ ng v i lòng đ tr ng gà th t và nhúng th t nhanh qua n c sôi. M t ngoài c a “lòng đ tr ng gà” nhanh chóng hình thành m t màng đ nh hình trong su t. Kho ng 1 phút sau, “lòng đ tr ng gà” chính th c thành hình.

Đem lòng đ đ t l i vào dung đ ch alginate trong m t chi c khuôn khác, và đ m t l ng v a ph i dung đ ch canxi clorua (ch t có tính năng hút m cao). Ngay l p t c, vùng alginate đó đông l i bên ngoài lòng đ t o thành lòng tr ng không màu. M t vài phút, ng i ta đã có m t qu tr ng đã b v .

B c cu i cùng đ c hoàn thành b ng cách dùng ch xuyên qua qu tr ng gà gi ch a có v , r i nhúng vào h n h p t o v tr ng (đ u ch t sáp ong và canxi cacbonnat...) vài l n và làm khô v ngoài b ng gió nh tr c khi cho c qu tr ng gi vào n c l nh đ rút ch và đ nh hình, k t thúc quá trình làm ra qu tr ng gà gi hoàn ch nh.

Trong hai gi đ c quan sát m u quá trình làm tr ng, phóng viên đã m t 900 NDT.

## Bản chất của meringue



Theo các chuyên gia, công thức làm gelatin để meringue được s&#228;u nguyên liệu chính là Sodium alginate (c&#228; b&#228;n gelatin nh&#228; s&#228;a ong chúa). Khi thêm vào m&#228;t l&#228;ng nh&#228; canxi clorua cho vào trong alginate, nó biến thành dạng lỏng dính dính gelatin nh&#228; meringue, nh&#228;ng nó không có hương vị nh&#228; meringue.

V&#228; c&#228; b&#228;n, các nguyên liệu này đều được phép s&#228;u làm phụ gia thực phẩm &#228; quy định nh&#228; m&#228; b&#228;o đảm bảo an toàn.

Theo các tài liệu hướng dẫn của phóng viên "mua" của các công ty trên. Công thức làm meringue gà gelatin có tổng cộng 10 loại nguyên liệu gồm sodium alginate, gelatin, axit gluconic (ph&#228; gia thực phẩm), lysine, màu thực phẩm...

Theo thông tin từ video này, nguyên liệu quan trọng nhất là alginate rồi đến gelatin để tạo lòng để meringue có độ đông cao hơn so với lòng meringue. Nếu muốn meringue có độ béo ngậy, có thể thêm một chút s&#228;a.

## Lợi nhuận khổng lồ

Meringue đem lại lợi nhuận gấp 4 lần cho người bán.

1 kg ch t alginate ch có giá 42 NDT có th làm ra đ c 150 kg tr ng gi và c ng thêm các chi phí ph gia khác tính ra giá 1 kg tr ng gi s n xu t ra ch t n có 0,55 NDT trong khi giá tr ng th t là 6,5 NDT/ kg.

T đó có th tính ra giá c a 1 qu tr ng gi là kho ng 0,04-0,05 NDT và th ng nó đ c bán s v i giá 0,1 NDT. Khi bán l , ng i ta bán đ c v i giá 0,5 NDT/qu - r h n tr ng th t nh ng v n đem l i l i nhu n kh ng l . .

Trung bình m t 3-4 phút đ làm ra m t qu tr ng gi . V i nh ng ng i có tay ngh cao thì quá trình này còn di n ra nhanh h n. B i v y, n u có m t c s s n xu t tr ng gi v i kho ng 100 lao đ ng, thì s l ng tr ng đ c làm ra m i ngày lên t i kho ng 3.000-4.000 qu .

Theo cách tính toán l i lãi nh trên, thì m t ngày, c s s n xu t tr ng gi này s thu l i m t s t n không nh và ng i bán l còn có lãi g p 4 l n ng i s n xu t.

**Cách nh n bi t tr ng gi**



*Lòng đ tr ng r i xu ng đ t không b v mà còn n y lên nh bóng.*

Đ bi t cách phân bi t tr ng th t gi , phóng viên đã tìm t i Trung tâm ki m tra ch t l ng v t nuôi c a t nh Giang Tô.

Một kỹ thuật viên tại đây cho biết, phương pháp phân biệt phân biệt nhốt gà trống và gà là đưa vào đường ống của vỏ trứng. Còn lòng đỏ trứng phồng dùng thổi máy móc hiện đại ở đây mới có thể phân biệt được. Còn có một cách khác nữa để phát hiện trứng gà là dùng acid amino, nhưng mới là một thí nghiệm bằng phương pháp này phải mất 300 NDT.

Thật không may, sự trứng được lưu thông tại thị trường hiện nay vẫn chưa có bộ phận để kiểm tra nào giám sát và cho thí nghiệm.

Như do việc đi kiếm nghiệm trứng gà quá cao trong khi giá của 1 quả trứng chỉ đáng là bao, nhiều người đã đành lên mạng tìm kiếm các phương pháp tự nhiên để nhận biết đã trứng có kinh nghiệm "dùng" trứng gà.

Theo kinh nghiệm của một số người dân Trung Quốc đã từng gặp phải trứng gà giả cho biết, lòng đỏ của quả trứng gà giả rất "dai". Thậm chí khi bóp rửa xuồng đỏ nó cũng không vỡ. Một số người khác tự nhiên để kinh nghiệm rằng, có thể phát hiện trứng gà bằng một thí nghiệm nhỏ để điếm trứng thật thì có một bong bóng nhỏ ở bên trong, còn trứng gà là không.

Ngoài ra, trứng gà khi đập ra có cảm giác hơi sánh và lổc, trông trứng không đẹp. Khi đập trứng lên tay, lòng trứng của nó trôi đi rất nhanh còn lòng đỏ thì bẹp nhẹp.

Ngoài ra, khi chọc vào quả trứng thấy lòng trứng chảy vào bên trong lòng đỏ thì đích thị đó là trứng gà.