

Cara Menyimpan Telur

Bila kita membeli telur di pedagang yang ramai jarang sekali mendapatkan telur lama ataupun rusak, karena stoknya cepat habis dan diganti yang baru. Berbeda bila kita membeli dari pedagang yang relatif sepi, kita harus hati-hati memilih telur. Berikut ini beberapa cara memilih dan menyimpan telur yang bisa kita jadikan pedoman.

Telur segar mempunyai kekentalan yang baik, sehingga kuning telur terletak di tengah. Makin lama larutan didalamnya makin encer sehingga kuning telur berkeser ke tepi. Selain itu, kantong udara di bagian ujung membulat telur relatif kecil daripada telur segar, diameternya sekitar 1,5 cm.

Kantong udara itu makin lama juga akan membesar. Berdasarkan sifat itu, saat memilih telur segar kita bisa menggunakan cara:

1. Telur diletakkan di depan cahaya dan diteropong isinya sambil diputar-putar,
 - bila kuning telur bergeser, telur sudah kurang segar.
 - bila kuning telur sudah pecah dan bercampur berarti telur sudah rusak.
2. Telur direndam dalam air tawar atau larutan garam 10% (1 sendok teh garam dalam 2 gelas air),
 - bila telur tenggelam, menandakan masih segar
 - bila sedikit terapung, berarti kantong udara di ujung telur membesar dan menandakan telur sudah lama
 - bila telur melayang dalam larutan, berarti telur sudah rusak
3. Pengamatan kulit luar:
 - telur yang masih segar berwarna kulit cerah
 - telur yang sudah lama biasanya mempunyai warna kulit kusam/keruh, juga mulai timbul bintik-bintik hitam yang disebabkan oleh pertumbuhan jamur.

Kita sering membeli telur dalam jumlah banyak dan kita simpan untuk persiapan bila sewaktu-waktu dibutuhkan. Tahapan untuk persiapan penyimpanan telur, dapat berpedoman sebagai berikut:

1. Sebelum disimpan, telur perlu dicuci lebih dulu untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang biasanya berada dari kandang. Sebaiknya telur direndam dulu, supaya kotoran mudah lepas. Pencucian/penggosokan yang berlebihan mengakibatkan kulit telur menipis dan mudah pecah. selain itu, juga menyebabkan pelebaran pori-pori telur, sehingga bakteri mudah masuk dan merusak telur.
2. Setelah dicuci, sebaiknya telur dicelupkan ke dalam minyak parafin cair (60 derajat Celcius). Kemudian diangin-anginkan sehingga terbentuk lapisan tipis yang bisa menutupi pori-pori kuli telur dan ternidar dari serangan bakteri.

3. Atau bisa juga dengan cara telur dicelupkan ke dalam air mendidih sebentar saja (sekitar 5 detik). Cara ini membentuk lapisan tipis sekeliling kulit telur bagian dalam akibat satu lapisan tipis putih telur terkoagulasi. Lapisan itu juga berfungsi menutup pori-pori kulit telur.
4. Selanjutnya, telur siap disimpan dalam lemari pendingin, lebih baik lagi pada suhu 0 derajat Celsius agar telur bisa tetap segar dalam waktu lama.(SL)

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Seri Iptek Pangan Volume 1: Teknologi, Produk, Nutrisi & Keamanan Pangan, Jurusan Teknologi Pangan - Unika Soegijapranata, Semarang
Editor : Budi Widianarko, A. Rika Pratiwi, Ch. Retnaningsih

[KEMBALI KE MENU](#)