

предѣленныхъ по всѣмъ направленіямъ, весьма тонкихъ перепонкахъ бѣлка. Отъ этихъ перепонокъ зависитъ то явленіе, что яичный бѣлокъ, будучи осторожно выпущенъ изъ яйца, не расплывается, т. е. удерживаетъ извѣстную степень плотности.

Яичный бѣлокъ — густоватая, слизистая, безцвѣтная жидкость, безъ запаха и вкуса. При нагрѣваніи до 70—75° Ц., бѣлокъ свертывается въ бѣлую, непрозрачную, упругую массу, которая, по высушеніи, представляется роговидною.

Яичный бѣлокъ состоитъ изъ 12—14,8% бѣлковины (большею частью въ соединеніи съ натромъ, въ видѣ патроннаго альбумината), весьма небольшого количества жира (олеино—и пальмитинокислаго натра), сахара и 88—85% воды.

Бѣлокъ, къ которому прибавляется вода, сначала не смѣшивается съ послѣднею; но при сильномъ взбалтываніи или размѣшиваніи смѣси палочкою, получается почти непрозрачная жидкость, въ которой потомъ образуется хлопчатый, полупрозрачный осадокъ, состоящій изъ нерастворимыхъ перепонокъ бѣлка (о которыхъ выше было упомянуто), а также изъ части бѣлковины. По осажденіи этихъ хлопьевъ, растворъ бѣлка можетъ быть процеживаемъ сквозь бумагу. Растворъ бѣлка имѣетъ щелочную реакцію; при кипяченіи этого раствора съ небольшимъ количествомъ уксусной кислоты, получается бѣлковина въ видѣ хлопьевъ.

*Яичный желтокъ, Vitellum s. Vitellus Ovi*, заключается въ тонкостѣнномъ мѣшкѣ, называемомъ желточною оболочкою. Желтокъ представляется въ видѣ густой, тягучей, едва просвѣчивающейся жидкости, желтаго или желто-краснаго цвѣта, безъ запаха, слабо-жирнаго вкуса. Реакція желтка — щелочная. Съ водою желтокъ образуетъ желтоватую эмульсію. Безводный спиртъ свертываетъ желтокъ. При взбалтываніи желтка съ эфиромъ, получается растворъ желтаго или красноватаго жира и бѣлая, не растворимая масса, которая осаждается. При нагрѣваніи, желтокъ свертывается въ видѣ удоборастираемой массы.

Желтокъ состоитъ изъ воды, *вителлина*, *жировъ*, холестерина, сахара, глицерино-фосфорной кислоты, желтаго и краснаго