

CDA – Œuf et ovoproduits

Définition :

Les œufs correspondent aux cellules reproductrices des animaux ovipares.

Si rien n'est spécifié sur l'emballage, la dénomination « œuf » signifie œuf de poule.

L'œuf se conserve 28 jours après son jour de ponte.

I – La structure de l'œuf

Un œuf pèse en moyenne 60g, sa coquille pèse entre 5 et 10g, le jaune 20g et le blanc 30 – 35g.

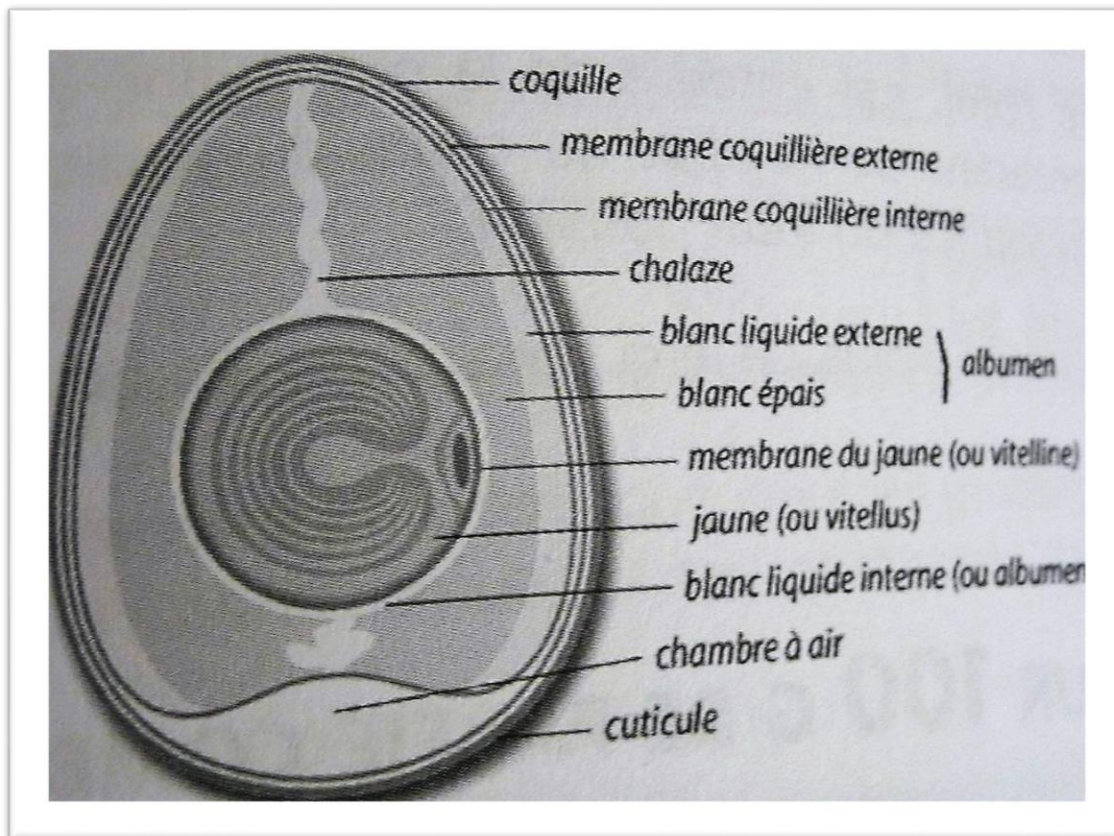


Schéma des différents composants d'un œuf.

II-Valeur nutritionnel

Ce tableau a été réalisé avec les valeurs pour un œuf, soit 50g.

| Pour 50g | Œuf entier | Commentaires |
|----------|------------|---|
| Eau | 38g | Teneur élevée, favorable au développement microbien |
| Protides | 6g | Les Protides du blanc sont différentes de celles du jaune. Elles sont de très bonnes qualités |

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| Lipides | AGS : 1g AGMI : 1,5g AGPI : 0,8g Cholestérol : 188,5mg | La quasi-totalité des lipides sont contenus dans le jaune. La teneur en AG est variable selon l'alimentation de la poule (Une poule élevée en plein air ou bio aura des œufs bien plus riche en $\omega 6$ et $\omega 3$ qu'une poule élevée en cage). |
| Glucides | 0,25g | Teneur très faible |
| Energie | 290kJ | Principalement due à la teneur en lipides |
| Minéraux (Prédominant) | Na : 72mg K : 75mg Ca : 38mg P : 100mg Mg : 6 mg Fer : 0,9mg | Na : teneur élevée P : teneur élevée |
| Vitamine (Prédominante) | A : 100 μ g D : 0,75 μ g E : 0,7 mg K : Trace C : Trace | On retrouve les vitamines principalement dans le jaune (d'où l'intérêt des œufs bio) |

III – Qualité sanitaire des œufs

Attention à l'alimentation de la poule, il est fort probable de retrouver des antibiotiques dans la composition des œufs.

Les **salmonelles** sont les micro-organismes les plus à craindre. Ils peuvent être responsable de graves toxi-infections alimentaire (TIA). On peut trouver aussi des germes de types pseudomonas et proteus.

Afin de limiter la contamination il convient, lors du cassage, de respecter une **évacuation rapide des coquilles** et de **vérifier la fraîcheur** de chaque œuf dans un **bol à part**. (Ne pas oublier le lavage des mains après avoir touché les œufs).

IV – Classification et étiquetage

➤ **Classification selon le poids**

- Supérieur à 73g : « très gros » ou **XL**
- De 63 à 73g : « gros » ou **L**
- De 53 à 63g : « moyen » ou **M**
- Inférieur à 53g : « petit » ou **S**

➤ **Classification selon la fraîcheur ou la qualité**

- **Catégorie A** : Œuf extra frais (moins de 9 jours après la ponte)
Œuf frais (plus de 9 jours après la ponte)
- **Catégorie B** : Œuf de 2^{ème} qualité ou œuf conservés. Ils sont réservés à l'industrie agroalimentaire
- **Catégorie C** : Œuf déclassé, réservé à l'industrie agroalimentaire, ils serviront pour la confection de cake, biscuit, ...

V – Les ovoproduits

Définition : Il s'agit de denrées alimentaires obtenues par cassage des œufs, propres à la consommation humaine et réalisés à partir du contenu d'un œuf, ils sont exempts de coquille et de membranes coquillères.

- **Les ovoproduits transformés** (prêt à l'emploi), dont il est autorisé d'y ajouter sel, sucre, conservateurs, colorants, émulsifiants et anticoagulants.
Ex : préparation pour omelette, pour œufs brouillés, œufs durs, œufs pochés ou bien blancs d'œufs battus en neige.
- **Les ovoproduits non transformés.**
Ex : bidons de blancs liquides ou bidons de jaunes liquides.