

## ACTIVITE : LES OVOPRODUITS

VIDEO : <http://www.youtube.com/watch?v=mpkAmjivkKw>

DOCUMENT 1 Source : d'après <http://techno.boulangerie.free.fr/>

### **Les ovoproduits**

Ensemble de produits fabriqués industriellement à partir de l'œuf entier, du jaune ou du blanc après pasteurisation. Les ovoproduits n'intègrent pas la coquille car obtenus après cassage dans les casseries. Ils sont commercialisés sous différentes sortes et leur utilisation nécessite de se conformer à l'étiquetage. A réception on vérifiera la DLC et la T° de transport.

On trouve :

- Les œufs liquides frais : ce sont ceux qui se rapprochent le plus des œufs traditionnels. Ils se conservent en réfrigération à +3°C, de 7 à 28 jours.

- Les œufs liquides congelés : à -18°C, on peut conserver jusqu'à 1 ou 2 ans ce type d'ovoproduit.

- Les œufs concentrés : ils se conservent également longtemps (1 an environ) à température ambiante.

Ils peuvent contenir du sucre du sel ou des additifs.

- Les œufs en poudre : ils ont l'avantage de se stocker facilement et se conservent longtemps (1 an).

Leur fabrication entraîne une perte de goût et de couleur.

- On peut aussi retrouver des ovoproduits sous d'autres formes :

Œufs en barre, omelette pré-cuite, omelette en granulés surgelée, durs, pochés etc....

Les ovoproduits présentent certains critères très utiles :

\* Gain de temps en évitant l'étape du cassage des œufs.

\* Elimination du risque de morceaux de coquille dans les préparations.

\* Qualité bactériologique constante et irréprochable.

\* Solution de dépannage par excellence lors de rupture d'approvisionnement en œufs frais.

*Toutefois, sur le plan gustatif, rien ne remplace l'œuf frais.*

➤ Répondre aux consignes à partir du DOCUMENT 1 :

1. Définir un «ovoproduit » et indiquer le type de traitement thermique qu'il a subi.

.....  
.....

2. Citer 3 avantages de l'utilisation d'ovoproduits en restauration.

\* .....  
\* .....  
\* .....

3. Indiquer 2 contrôles à réaliser à la réception des ovoproduits.

\* .....  
\* .....

4. Citer 3 méthodes de conservation des ovoproduits en précisant leur température de stockage.

\* .....  
\* .....  
\* .....

5. Citer différentes présentations possibles d'ovoproduits à partir de vos connaissances et de la vidéo.

.....  
.....