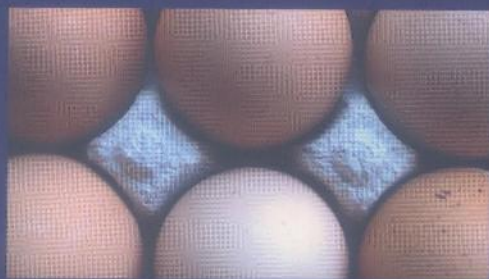


Les œufs et les ovoproduits



Nathalie Nathier-Dufour



053655

AGR 214

053655

3



Introduction

Test de prérequis

Séquence 1

La composition et les qualités

Étape 1 Structure, composition et

Étape 2 Consommation de l'œuf en

Alimentation

Séquence 2

Les propriétés fonctionnelles

Étape 1 Propriétés de texture

Étape 2 Propriétés de stabilité

Étape 3 Propriétés de conservation

Étape 4 Propriétés de santé

Étape 5 Propriétés de sécurité

Étape 6 Propriétés de qualité

Étape 7 Propriétés de sécurité

Étape 8 Propriétés de qualité

Étape 9 Propriétés de sécurité

Étape 10 Propriétés de qualité

Étape 11 Propriétés de sécurité

Étape 12 Propriétés de qualité

Étape 13 Propriétés de sécurité

Étape 14 Propriétés de qualité

Étape 15 Propriétés de sécurité

Étape 16 Propriétés de qualité

Étape 17 Propriétés de sécurité

Étape 18 Propriétés de qualité

Étape 19 Propriétés de sécurité

Étape 20 Propriétés de qualité

Les œufs et les ovoproduits

Nathalie Nathier-Dufour



053655

educagri
éditions

Collection J'apprends

Coordination pédagogique CNPR

Introduction	7
Test de prérequis	9
Séquence 1	
La composition et les qualités nutritionnelles de l'œuf	17
Étape 1 Structure, composition et valeur nutritionnelle de l'œuf	18
Étape 2 Consommation de l'œuf en coquille	24
Évaluation	30
Séquence 2	
Les propriétés fonctionnelles de l'œuf	37
Étape 1 Propriétés de texture	40
Étape 2 Propriétés de surface	41
Étape 3 Propriétés colorantes, aromatisantes et anticristallisantes	43
Évaluation	45
Séquence 3	
Les utilisations des ovoproduits en agroalimentaire	51
Étape 1 Le diagramme de fabrication des ovoproduits	54
Étape 2 Les étapes influençant la qualité des ovoproduits	55
Étape 3 Les différents ovoproduits obtenus	58
Étape 4 L'utilisation industrielle des ovoproduits	59
Étape 5 Les problèmes rencontrés par les utilisateurs des ovoproduits	62
Étape 6 Les produits concurrents	64
Évaluation	68
Évaluation finale	75
Bibliographie	80

Les œufs et les ovoproduits

L'œuf est un excellent aliment, naturel, dont les qualités nutritives sont reconnues et qui souffre néanmoins d'une baisse de consommation.

Cet ouvrage d'autoformation met l'accent sur les qualités de l'œuf et sur ses propriétés fonctionnelles. Il présente les différents ovoproduits, leurs qualités, leurs utilisations, leur fabrication. Les utilisations industrielles des ovoproduits sont connues pour la biscuiterie et la pâtisserie, mais elles concernent aussi les sauces, la charcuterie...

Ce livre fait partie de la collection *J'apprends* réalisée en partenariat avec le CNPR. Cette collection propose des outils associant apports de connaissances et exercices pour un apprentissage actif, autonome ou accompagné.

Public : apprenants de niveaux 3 à 5, toutes formations en agroalimentaire.

Auteur : Nathalie Nathier-Dufour est formatrice au CFPPA de Marmilhat (Puy-de-Dôme).

Prix : 6 €

ISBN 2-84444-384-2



9 782844 443847

educagri
éditions

26, Bd Docteur Petitjean - BP 87999

21079 DIJON CEDEX

Tél. 03 80 77 26 32 - 03 80 77 26 33

Fax 03 80 77 26 34

www.editions.educagri.fr editions@educagri.fr