



Groupe Intervention Santé inc.
Formations médicales & SST



Tiré de nos formations en Hygiène/salubrité alimentaire, normes du MAPAQ

L'œuf.

Tester la salubrité d'un oeuf?

Prendre un oeuf cru dans sa coquille et le placer dans un verre d'eau froide, s'il cale au fond du verre, c'est qu'il est encore comestible (même s'il a dépassé sa date de «meilleur avant»). S'il flotte sur le dessus, c'est qu'il n'est plus propre à la consommation. Le blanc ou L'ALBUMEN (la zone de protéine) se sépare de la coquille plus il vieillit. Le jaune se contracte aussi vers l'intérieur ce qui amène un passage d'air entre le blanc et la coquille; le fait qu'il flotte indique qu'il y a trop d'air dans cet espace, et donc, un trop grand vieillissement.

Si nous n'avons pas testé l'œuf cru en coquille, nous pouvons voir l'intégrité du jaune une fois la coquille cassée (oeuf ouvert) pour prévoir raisonnablement sa salubrité! On peut analyser l'épaisseur du jaune, qui doit permettre une élasticité ou une souplesse évidente. Non comestible, signifierait que le jaune manque de souplesse et apparaîtrait plus dense. Son odeur? -Pas toujours évident. Sa couleur? -Voir plus bas.

Pourquoi le jaune de l'œuf OU VITELLUS, est-il jaune?

Voici un mystère facile à élucider: la couleur du vitellus reflète ce que la poule a mangé. Les caroténoïdes de l'alimentation de la poule donnent au vitellus sa couleur jaune. Ils sont présents dans tout le monde naturel, par exemple dans les fruits et les légumes, et sont facilement reconnaissables à leur couleur jaune à rouge-orangé. Plus ces substances colorantes sont présentes en grande quantité dans l'alimentation de la poule, plus la couleur du vitellus sera intense. Les poules ingèrent des pigments jaunes dans le grain et dans l'herbe, par exemple. Un vitellus aura une couleur dorée grâce aux caroténoïdes des poivrons rouges ou de la canthaxanthine, largement répandue dans la nature.

La poule - une véritable usine de haute performance!

Dans les ovaires de la poule, plusieurs milliers d'ovules attendent d'entamer le processus de fabrication de l'œuf. Le jaune atteint la maturité entre sept et onze jours. Après l'ovulation, le jaune entre dans l'oviducte où il est enveloppé de plusieurs couches de blanc d'œuf. Une fine membrane se forme ensuite dans une partie étroite de l'oviducte appelée isthme. Enfin, l'œuf entre dans l'utérus, où est formée la coquille. Juste avant de quitter le ventre de la poule, l'œuf est recouvert d'une fine couche protectrice. Ainsi hygiéniquement enveloppé, le petit ovoïde peut voir le jour. Un œuf de poule met environ 24 heures à se développer. Une poule peut pondre entre 280 et 300 œufs chaque année - une véritable performance!

Et les oeufs bruns?

Les œufs bruns prennent leur coloration au cours des cinq dernières heures de la formation de leur coquille!

Tiré de nos formation en Hygiène/Salubrité alimentaire, normes du MAPAQ