

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

5. Conduire une étude technologique

**« Faire des omelettes sans casser des œufs,
c'est enfin possible avec les ovoproduits »**

- 5-1. Définir ovoproduits 2 points
Produits composés d'œufs entiers, blancs ou jaunes d'œufs sans coquille, destinés à la consommation humaine.
Ces produits peuvent être liquides, déshydratés, concentrés ou congelés
- 5-2. Justifier l'intérêt de l'utilisation des ovoproduits en cuisine collective, restauration d'entreprise, ... 3 points
Gain de place (stockage), pas de gaspillage, possibilité de choisir que du blanc, ..., qualité microbiologique irréprochable
- 5-3. Sur l'étiquette de certains ovoproduits apparaît le terme « produit pasteurisé »
Définir produit pasteurisé 2 points
Traitement par la chaleur ayant pour objectif l'élimination des microorganismes pathogènes
- 5-4. Certains ovoproduits sont congelés
Rappeler la température et les conditions de stockage des produits surgelés 1.5 point
En chambre froide négative à - 18 °C
- 5-5. Indiquer la gamme des ovoproduits sous forme liquide 1.5 point
Produit de 2eme gamme