

VERDISSEMENT DE L'OMELETTE Explication et Remèdes

COMMENT ?

Au cours d'un traitement thermique (cuisson ou remise en température), les protéines de l'œuf subissent une modification de leur structure chimique.

Ainsi le respect du couple temps / température est très important.

Le verdissement n'est en aucun cas une altération microbiologique du produit mais une oxydation induite par le traitement thermique.

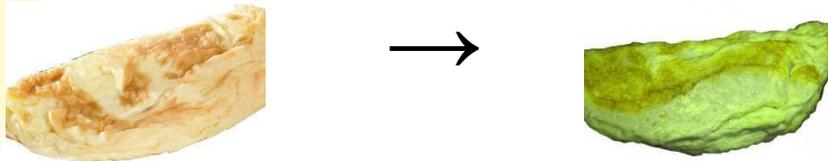


QUAND ?



L'oxydation de l'omelette apparaît lorsqu'un temps de remise en température trop long est associé à une température trop élevée. Par exemple :

- pour une remise en température à 150°C, l'omelette peut s'oxyder au-delà de 30 minutes ;
- si la température n'excède pas 110-120°C, la remise en température peut durer 50 minutes.



LES REMEDES

Respecter les préconisations de remise en température ci-dessous (couple temps / température) et éviter un temps d'attente trop long avant de servir (maintien prolongé en table chaude par exemple).

| Four et chariot de remise en température 110°C à 120°C | | | | Air pulsé 150°C | Four micro- onde |
|--|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------|
| Air pulsé | | Thermocontact | | | |
| Portion individuelle* | Multiportions** | Portion individuelle* | Multiportions** | Multiportions** | Portion individuelle* |
| 50 min | 50 min barquette fermée | 50 min | 50 min barquette fermée | 25 min bac gastro couvert | 120 sec à 600 watts |

* En portion individuelle : tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

** En multiportions : Tests réalisés soit dans la barquette d'origine, encore operculée, soit en bacs gastronomes couverts

Ce tableau est donné à titre d'exemple mais peut être à adapter selon le type de matériel utilisé et le nombre d'omelettes par bac gastronome en cas de reconditionnement.