

La première ligne de défense contre l'entrée des bactéries
 La coquille peut être brune ou blanche : la valeur nutritive de l'oeuf reste la même.
 Composée surtout de carbonate de calcium.
 De 8 000 à 10 000 minuscules pores permettent à l'humidité et aux gaz de pénétrer (O₂) et de s'échapper (CO₂).

COQUILLE

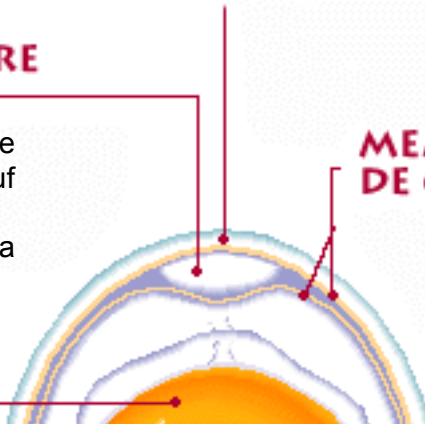
CHAMBRE À AIR

Formée au bout large de l'oeuf à mesure que l'oeuf pondu refroidit.
 Plus l'oeuf est frais, plus la chambre à air est petite.

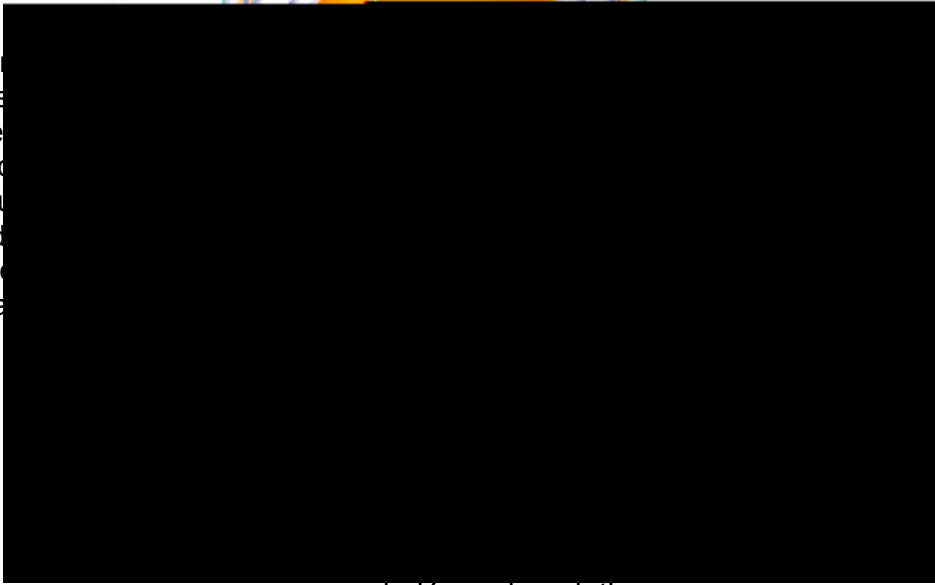
MEMBRANES DE COQUILLE

Deux membranes superposées à l'intérieur de la coquille. Une membrane colle à la coquille et l'autre entoure le blanc (albumen). La deuxième ligne de défense de l'oeuf contre les bactéries. Composées de minces couches de fibres protéiques.

JAUNE



La principale vitamines et de l'oeuf, ainsi que de d'acides gras essentiels. Représente 1/3 de l'oeuf (sans la coquille). La couleur varie de au jaune orange régime alimentaire de la poule pondeuse.



à la surface du jaune.
 pour la fertilisation de l'oeuf.

Entoure et tient le jaune.
 Plus l'oeuf est frais, plus cette membrane est résistante.

spirales qui maintiennent le jaune au centre de l'albumen épais.
 Plus l'oeuf est frais, plus les chalazes sont visibles.
 Invisibles lorsque l'oeuf est cuit.

de deux couches : en épais et albumen liquide.
 composé surtout d'eau, de protéines de haute qualité et de quelques minéraux.
 Le blanc représente 2/3 du poids de l'oeuf (sans la coquille).
 Lorsqu'un oeuf frais est cassé, l'albumen épais reste ferme autour du jaune.