



INGENIERIE GASTRONOMIQUE
INSTITUT MEURICE
Service des Sciences et Technologies Alimentaires

BLANC D'OEUF

Protéines	% quantité totale de protéines	T° de dénaturation (°C)	Point Isoélectrique	Commentaires
Ovalbumine	54	84.5	4.5	
Conalbumine	12	61.5	6.1	Lie les ions métalliques
Ovomucoïde	11	70.0	4.1	Inhibiteur de protéinase
Ovomucine	3.5	75.0	4.5	Inhibe l'hémagglutination virale
Ovoglobuline G1 (Lysozyme)	3.4	92.5	10.7	N-acétylmuramidase
Ovoglobuline G2	4		5.5	Bons stabilisateurs de mousse
Ovoglobuline G3	4		5.8	
Flovoprotéine	0.8		4.0	Lie la riboflavine (vit B2)
Ovoglycoprotéine	1.0		3.9	
Ovomacroglobuline	0.5		4.5	
Ovoinhibiteur	0.1		5.1	Inhibiteur de protéinase
Avidine	0.05		9.5	Lie la biotine (vit H)
Cystatine	0.05		5.1	Inhibe les cystéines peptidases

BLANC ou ALBUMINE = SOLUTION AQUEUSE DE 10% DE DIFFERENTES PROTÉINES



ESPUMA CHAUDS OU FROIDS, MERINGUES, CRYOMERINGUE,...

10% de BO déshydraté + liquide aromatique (jus de fruits, consommé,...)