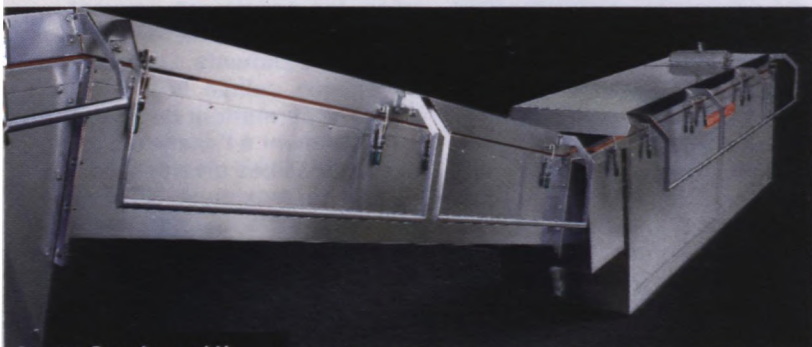


**Le procédé Cryogran  
pour congeler et  
décongeler les oeufs  
selon les besoins**



Dans le procédé Cryogran, l'azote liquide permet de congeler des billes de solides d'oeufs en cinq secondes, tout en conservant la teneur en eau du produit.



Le procédé Cryogran permet la congélation des oeufs en billes homogènes de la taille d'un pois. Chaque mesure de billes est équivalente à une mesure d'oeufs.

«Cryogran brouillé» : l'appellation n'est pas tout à fait aussi évocatrice qu'«oeufs brouillés», mais il se pourrait bien qu'un procédé canadien unique en son genre vienne bientôt modifier la production et la préparation des oeufs et de nombreux autres aliments.

Le Cryogran est un procédé breveté qui consiste à congeler en billes homogènes les aliments liquides et semi-liquides. IQF Inc., de Mississauga (Ontario), est la seule entreprise au monde à fabriquer le matériel Cryogran et à l'employer à l'une de ses applications, la production des oeufs en billes.

**La congélation des oeufs n'est pas sans problème**

Dans les restaurants, les hôtels et les autres établissements du secteur de la restauration, l'utilisation des oeufs congelés de façon classique a toujours causé des problèmes. Les oeufs sont gelés dans des seaux et doivent être dégelés avant usage. La congélation prend cependant entre 36 et 48 heures, ce qui favorise le développement des bactéries. Le même problème se présente à la décongélation. Et même s'il n'a besoin que d'une petite quantité d'oeufs, le cuisinier doit dégeler le contenu d'un seau entier, le mélanger et l'utiliser au plus vite avant que les oeufs ne se gâtent.

Avec la congélation en billes des oeufs, le procédé Cryogran apporte la solution rêvée à ces problèmes. Perfectionné par Agriculture Canada, il consiste à verser de l'azote liquide, contenu dans un réservoir, dans une série de cabarets. Des gouttelettes d'oeufs, dont le jaune et le blanc ont été mélangés au préalable, sont injectées par des buses dans le lit d'azote et y gèlent de part en part en

seulement cinq secondes. Les billes de la taille d'un pois sont ensuite acheminées vers un transporteur fait de grillage métallique. L'azote liquide passe à travers le grillage et l'on recueille les oeufs.

Contrairement à la lyophilisation, qui extrait l'eau des aliments, le procédé Cryogran congèle l'eau à l'intérieur même du produit. Le vice-président d'IQF, M. Bosko Milankov, explique : «Les oeufs n'ont pas besoin d'être mélangés à l'eau avant d'être utilisés. Si vous avez besoin de 225 grammes d'oeufs pour une préparation, vous prenez 225 grammes de billes et vous les ajoutez à votre mélange» (Traduction). Le procédé Cryogran n'altère en rien la qualité des oeufs et ceux-ci ne perdent aucunement leur fraîcheur pendant toute la durée de congélation.

**Les diverses applications du procédé**

Ce sont les gros restaurants et les grosses boulangeries qui profitent le plus du procédé Cryogran de congélation des oeufs. Les restaurants de la chaîne Harvey, par exemple, utilisent des oeufs Cryogran pour la préparation des omelettes au jambon. En plus de vendre des billes d'oeufs, IQF loue son matériel pour la congélation d'autres aliments, tels les produits laitiers, et aussi de certains produits non comestibles. Une entreprise américaine utilise même ce procédé pour congeler des cultures microbiennes.

Vu ses nombreuses applications, ce procédé novateur semble avoir un avenir assuré.