



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Œufs

Mots-clés pour les œufs :

Synonymes ou produits à base d'œuf :

Albumen, albumine (d'œuf), blanc d'œuf, conalbumine, globuline, jaune d'œuf, lait de poule, lécithine (d'œuf), lécithine animale, livétine, lysozyme, mayonnaise, meringue, œuf, œufs liquides, mots commençant par ovo, ovalbumine, ovoglobuline, ovomacroglobuline, ovomucine, ovomucoïde, ovotransferrine, ovovitelline, poudre d'albumine, poudre de blanc d'œuf, poudre de jaune d'œuf, poudre d'œuf, protéines ovo-lacto-hydrolysées, quiches, Simplese^{md}, succédané d'œufs, p. ex. Egg Beaters^{MD}, vitelline, etc.

*Sources très probables d'œuf :

Albumine, costarde, crème anglaise, pâtes alimentaires fraîches, Orange Julep^{md}, Ovaltine[®], sauces, sauce à salade, silico-albuminate.

*Sources possibles d'œufs :

Agents liants et de remplissage (utilisés dans les préparations de viande, de volaille et de poisson), aliments pour bébé, bière d'épinette artisanale, boissons alcoolisées, biscuits, bonbons durs, bouillons et vins clarifiés avec des blancs d'œuf (collage), bretzels (pretzels), charcuteries, cocktails, confiseries, crèmes glacées, fromage (avec lysozyme), glaçage, lécithine, mélanges pour boissons maltées, mousse/garniture fouettée pour le café, panure, pâtes alimentaires, pâtisseries, produits de boulangerie, produits imitant les fruits de la mer (ex. : goberge à saveur de crabe), muffins, saveur, saucisses, sorbets, soupes, viennoiseries, vinaigrettes, etc.

*Sources possible non alimentaires d'œufs :

Anesthésiques (Ex. Diprivan/Propofol), matériaux d'artisanat, médicaments, produits de soins capillaires, vaccins (Ex. grippe), etc.

* Ces aliments ou ingrédients ne contiennent pas nécessairement d'œuf, mais il est souhaitable de le vérifier en lisant bien l'étiquette ou en contactant le fabricant ou le cuisinier afin de s'en assurer. Ces sources possibles sont données pour vous aider à repérer les allergènes mais ne constituent pas une liste exhaustive. Il est important de bien lire les étiquettes et de s'informer pour chaque aliment consommé.

N.B. :

On utilise les œufs de plusieurs façons en cuisine et dans l'industrie, il faut donc scruter les étiquettes et poser des questions au restaurant :

- pour épaissir, rendre les préparations plus onctueuses ou lier les aliments : sauces, soupes, farces, flans, crèmes pâtissière et anglaise, poudings, croquettes, pâtes alimentaires, pains de viande, boulettes de viande, etc.
- pour dorer : pains de viande, pains, chapelure, brioches et tartes.
- en émulsion : mayonnaises, vinaigrettes, sauces.
en neige : mousses, meringues, soufflés.

© AQAA 2007 Le contenu de ce document a été développé par l'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA). Le respect de ce copyright aide l'AQAA à poursuivre son développement et sa mission éducative.

Soutien . Éducation . Prévention . Recherche

Association québécoise des allergies alimentaires. 6020 Jean-Talon Est, bureau 315, Montréal (Québec) H1S 3B1
Téléphone/Télécopieur : (514) 990-2575 . www.aqaa.qc.ca . Organisme de bienfaisance #87594 4738 RR0001