

■ LES ABATS ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

- L'abattage des animaux de boucherie permet de séparer les carcasses d'éléments divers appelés le cinquième quartier (abats rouges et blancs, issues, glandes, extrémités, déchets divers...). **Les abats** sont la partie comestible du cinquième quartier, ils représentent 15 % du poids de l'animal vif...
- On distingue les abats blancs (estomacs de bovins, fraise de veau, pieds, têtes, mamelles, ris, cervelles, crépine, amourettes...) et les abats rouges (foies, rognons, cœurs, sang, langue, palais, museaux, queues, joues...).
- La préparation des abats nécessite des précautions d'hygiène rigoureuses, depuis l'apparition de la maladie de la vache folle, certaines restrictions existent mais la réglementation est en permanente évolution...



Les micro-organismes :

Sont des êtres vivants invisibles à l'œil nu, ils ne peuvent être observés qu'au microscope optique ou électronique et ils ne sont pas tous nuisibles...

- Ils sont regroupés en différentes familles, les protozoaires (origine animale), les algues (origine végétale), les champignons microscopiques (moisissures et levures), les bactéries, les virus...

