

Influence de la cinétique de réfrigération sur la qualité technologique et la texture de la viande

Contexte

Les conditions de refroidissement des carcasses et leur influence sur la vitesse de chute de la température des carcasses peuvent conditionner la **qualité technologique des viandes**. Par exemple, la cinétique* de réfrigération agit de manière significative sur la vitesse de chute du pH. Le refroidissement accéléré, quant à lui, entraîne une diminution du défaut PSE sur la carcasse. Cependant, **l'influence du système de refroidissement sur la qualité finale de la viande est moins nette.**

Deux vitesses de réfrigération – lente et rapide – ont été testées dans deux abattoirs différents pour mener à bien cette étude comparative.

Objectifs de l'étude

L'étude souhaite **vérifier certaines hypothèses concernant l'influence de la cinétique de réfrigération sur la qualité de la viande en conditions industrielles**. Il s'agira, par exemple, de définir quelle est l'influence des conditions de réfrigération (température à cœur) sur les principaux prédicteurs de la **qualité technologique** (pH ultime, couleur, exsudat) et sur la texture et l'aptitude à **maturer** de la viande (force de cisaillement et force de résistance à la compression).

Ce qu'il faut retenir

Les résultats indiquent une **réduction de la vitesse de maturation en cas de réfrigération rapide**, mais la différence de réfrigération n'a pas été suffisante pour induire des conditions de contracture au froid (*cold shortening*). Le refroidissement rapide a réduit très significativement le niveau d'exsudat (-21%) et augmenté la force de cisaillement (+21%) du muscle cuit à deux jours de maturation, mais n'a eu aucune influence sur la force de cisaillement après sept jours de maturation.

La fréquence d'apparition du défaut « jambons déstructurés » est supérieure lorsque la vitesse de refroidissement est lente. La cinétique de refroidissement et la chute du pH post mortem pourraient être un facteur clé dans la maîtrise de la fréquence d'apparition de ce défaut.

* *Cinétique* : étude de la vitesse des réactions chimiques ou enzymatiques

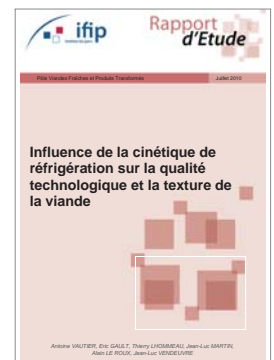


Juillet 2010

Pour en savoir + :

Synthèse des résultats de l'étude disponible gratuitement sur l'espace Pro du site internet de l'IFIP www.ifip.asso.fr

Rapport complet téléchargeable sur commande (paiement sécurisé de 25 Euros)



Contact :

Antoine VAUTIER

Pôle Viandes Fraîches

La Motte au Vicomte

Boîte Postale 3

35651 LE RHEU Cedex

Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 20

antoine.vautier@ifip.asso.fr