

Caractérisation de la qualité technologique de la viande de coche : effet de son incorporation dans des mûlées de saucissons secs

Contexte et objectifs

La qualité de la viande de coche est un enjeu majeur pour les fabricants de saucissons secs, cette viande doit apporter ses qualités technologiques: **fonctionnalités des protéines myofibrillaires** (liant naturel), capacité de rétention d'eau, et sa couleur soutenue.

Ce travail a eu pour objectif l'étude de la qualité de la viande de coche et de sa variabilité mais aussi l'étude de la qualité de saucissons secs fabriqués avec des proportions variables de maigres de cochés. Dans un premier temps, une population de **280 cochés** a été étudiée par des mesures de **qualité de viande et de composition chimiques**.

Dans un second temps, des fabrications de saucissons secs ont été réalisées en 4 lots contenant des proportions de maigre de coche croissantes (0, 35, 70 et 100%). La qualité de ces produits a été évaluée par des mesures de poids, de pH, de couleur et de texture.

Résultats

Qualité de la viande de coche

Les résultats de pH ultime (pHu) mesuré dans le semi membraneux montre une moyenne et une variabilité supérieure de la viande de coche par rapport à la viande de porc charcutier (pHu moy.=5,87 et 5,71, écart type 0,29 et 0,17 respectivement).

L'IFIP a observé près de 70 % de viande à pH compris entre 5,6 et 6, le taux de **viandes DFD ou à tendance DFD** (pHu>6,0) est de 20% dans la population de l'étude.

Ces observations sont en accord avec les durées de mise à jeun.

L'IFIP a constaté des durées de mise à jeun très longues et très variables : de 22 à 55 heures, en moyenne 39 heures, l'IFIP a observé un **allongement** par rapport aux données de notre précédente étude datant de 2004.

Il n'y a pas d'effet significatif du poids de carcasses ou de l'âge à l'abattage sur le pH ultime.

Couleur de la viande

La viande de coche offre des **viandes sombres**, ce qui est en rapport avec les niveaux de pHu mesurés. D'autre part, les viandes des cochés les plus âgées ou les plus lourdes sont des viandes significativement **plus rouges**.

Les **pertes par exsudation** s'élèvent en moyenne à 3,6 %, la durée de mise à jeun influe significativement sur ce paramètre, tout comme sur le niveau de pHu.

Les **analyses de composition chimique** ont confirmé une augmentation avec l'âge à l'abattage sur la proportion de collagène non thermosoluble /collagène total.

Qualités des saucissons secs

L'IFIP n'a pas constaté de différence significative de la cinétique de pertes de poids pendant le séchage entre les lots de saucissons.

Les valeurs de pH des mûlées ont augmenté avec l'augmentation de la proportion de viande de coche, et ce surtout pour les taux de 70 et 100%. Cependant la baisse de pH a été globalement identique dans son amplitude entre les lots.

Couleur des saucissons

Les saucissons ont été significativement plus sombres avec l'augmentation de la proportion de viande de coche (notamment les lots à 70 et 100% de maigre de coche) et plus rouges mais les différences sont assez faibles en valeurs.

Texture des saucissons

La fermeté ou le caoutchouteux des saucissons ne sont pas influencés par la proportion de maigre de coche. En revanche les saucissons contenant du maigre de coche sont caractérisés par une **élasticité**, une **cohésion** et une **masticabilité significativement supérieures**. Ils ont donc une **texture globalement plus « liée » et plus consistante**

Cette bonne liaison des produits finis apportée par la viande de coche à pH plus élevé favorise le développement de la flore lactique. Ce paramètre permet

Financier

France Agrimer

Contact

thierry.lhommeau@ifip.asso.fr
jean-luc.martin@ifip.asso.fr

Valorisation

Publication :

• Rapport d'étude

une protéolyse plus longue et un meilleur lien dans la matrice, synonyme de bonne qualité du produit. Le profil sensoriel des produits est modifié par une flore lactique plus lente et plus aromatique.

