

Qualité technologique des viandes : objectivation des besoins des transformateurs

Financier
Aprivis
Contact
pierre.lestrat@ifip.asso.fr

VALORISATION

- Formations et interventions**
- Formation IFIP Responsables Qualité Salaisons (oct 2014)
- Publications**
- Rapport Aprivis



CONTEXTE ET OBJECTIFS

La qualification technologique de la viande de porc est aujourd'hui très orientée vers le marché du jambon cuit supérieur et de la viande fraîche. Les principaux critères d'intérêts pour ces produits que sont le pH, le pouvoir de rétention en eau ou la couleur font l'objet de nombreuses études. L'objectif de cette étude est de préciser les attentes des professionnels sur le maigre et sur le gras pour 3 types de transformations (**saucisson sec, jambon sec, rôti cuit**), de faire état des méthodes de contrôle utilisées sur site (enquête auprès de 12 entreprises) et des **outils disponibles pour mieux objectiver la qualité des viandes et des gras** (campagne de mesures et d'analyses).

RÉSULTATS

Saucisson sec
Les maigres destinés au saucisson sec posent en général peu de problèmes aux fabricants en termes de qualité technologique, en dehors des spécifications du parage (teneur en matière grasse). L'utilisation de la viande de cochon permet de pallier au **déficit de maturité** de la viande de porc, par les caractéristiques de couleur, de goût et de texture qu'elle confère aux produits finis. La qualité des gras s'est globalement améliorée au fil du temps. Cependant, des problèmes ponctuels subsistent en fonction des origines anatomiques et des bassins de production. L'enquête ainsi que les analyses chimiques et les mesures en **spectroscopie proche infrarouge** effectuées sur différentes qualités de gras réceptionnées chez un salaisonnier ont mis en lumière la nécessité d'engager des travaux sur cette thématique.

Jambon sec
Concernant le jambon sec, certains des critères jugés les plus importants tels que le poids et l'épaisseur de gras sont mesurables mais ne font

parfois pas l'objet d'un tri exhaustif et suffisamment sévère pour permettre d'avoir une vision juste de la situation.

De même, la **qualité et la régularité du parage** des jambons réceptionnés posent problème.

Rôti cuit

Le tri des carrés frais destiné à la fabrication de rôti cuit est essentiellement basé sur un tri visuel sur la couleur de la viande et son aspect PSE. L'enquête a confirmé par ailleurs l'existence d'un **défaut de structure majeur sur le produit fini**, se traduisant par une **texture désagréable pour le consommateur et des pertes au tranchage**. Ce défaut n'est pas corrélé de manière satisfaisante aux mesures classiques disponibles pour qualifier la qualité technologique des viandes (pH) contrairement au défaut déstructuré rencontré sur le jambon.

PERSPECTIVES

- Cette étude a mis en lumière le besoin d'objectivation des critères d'intérêt pour ces produits :
- **Évaluer l'intérêt de la cochon** sur les principales caractéristiques sensorielles du saucisson sec
 - **Mettre au point des méthodes de caractérisation simples et rapides de la qualité technologique du gras à réception**
 - **Mettre à jour les références** concernant la composition chimique des gras en fonction de l'origine anatomique.
 - **Renforcer les contrôles** sur le poids et l'épaisseur de gras des jambons afin de donner une vision objective de l'adéquation entre la demande et l'offre.
 - **Renforcer les échanges techniques sur la qualité du parage** des jambon entre salaisonnier et découpeur, par le biais de plaquettes illustrées ou de formations par exemple.

Les principaux défauts d'aspect à prendre en compte lors de l'appréciation des jambons avant salage, leurs causes et leurs conséquences sur le produit.

Type	Causes	Conséquences
Défaut d'épilation	Mauvais paramétrage échaudage/épilation	Mauvais visuel couenne (jambon à la coupe)
Pétéchies	Mauvaise réglage système d'anesthésie électrique + stress des animaux	Taches brunes sur les tranches (problème visuel consommateur)
Hématomes sur couenne	Choc pré ou post mortem	Gras sous-jacent taché de sang
Hématomes dans le maigre	Fracture ou déchirure musculaire	Putréfaction, défaut de salage
Tache blanche sur la couenne externe	Carcasses trop serrées en frigo de ressuyage	Mauvais refroidissement. Problème de salage/poissage de la couenne
Trous et déchirures (maigre ou couenne)	Coups de couteau ou de scie	Infiltration de flores indésirables, putréfaction
Décollement os du quasi	« Arrachage » de l'os du quasi à la pince	Infiltration de flores indésirables, putréfaction
Tête du fémur mal dégagée	Parage insuffisant	Poissage, sang résiduel
Grosse noix mal dégagée	Mauvais parage	Irrégularité de la prise de sel et de la cinétique de séchage