

COMPARAISONS INTERLABORATOIRES D'ANALYSES AW, PH, ET COMPOSITION DES PRODUITS CARNÉS

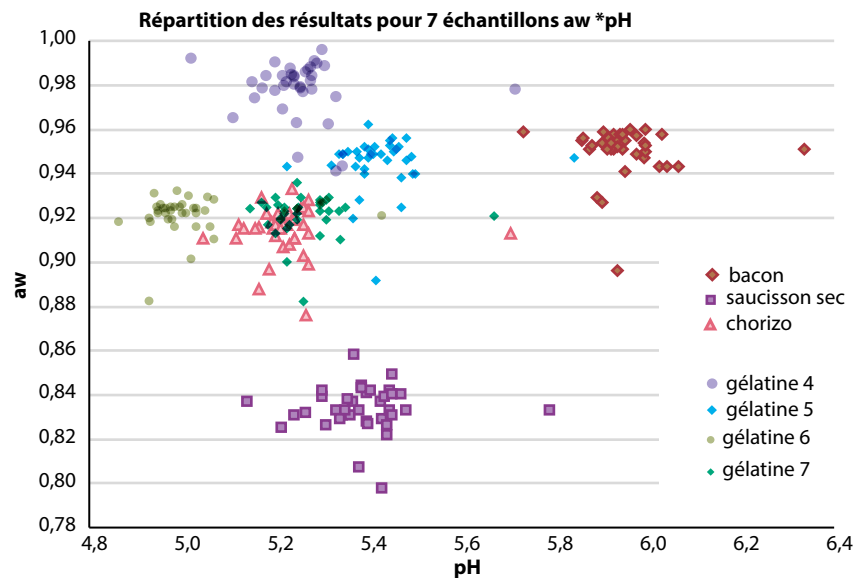
Fiche 10

Contexte et objectifs

L'IFIP propose aux laboratoires d'entreprises, privés, ou publics :

- Un circuit inter-laboratoires pour deux paramètres intervenant sur la qualité microbiologique des produits au cours de leur durée de vie l'activité de l'eau (aw) et le pH. L'objectif est de couvrir une plage d'aw et de pH représentative de différents produits de charcuterie et de salaison.
- Deux circuits en analyses de composition pour
 - des paramètres nutritionnels (matière grasse totale, acides gras saturés mono- et poly-insaturés, glucides, sucres, protéines, sodium),
 - des paramètres d'intérêt technologique (humidité, collagène, phosphore totale, amidon),
 - des calculs tels que l'HPD, l'HPDA ou le rapport Collagène/protéines.

Les résultats sont traités de façon anonymes, chaque laboratoire reçoit un rapport individuel avec ses z-scores ce qui lui permet d'évaluer ses résultats par rapport aux autres participants.



Répartition des 7 échantillons pour le circuit aw, pH

Résultats

Aw et pH : 39 laboratoires ont participé au circuit de novembre-décembre 2020. Les échantillons proposés étaient un bacon, un

saucisson sec, un chorizo et 4 échantillons de gélatine préparés pour présenter des aw entre 0,980 et 0,920 et des pH entre 5,00 et 5,45. La figure représente les résultats obtenus par les laboratoires lors de ce circuit. Analyses de composition : 48 laboratoires ont participé à chacun des deux circuits. Les échantillons proposés étaient du pâté de foie (2 échantillons), des rillettes de poulet, du pâté de jambon, et du jambon cuit haché.

Échantillon	2001	2002	2003	2004	2005
	Z-score	Z-score	Z-score	Z-score	Z-score
humidité (%)	-2,63	-2,59	-1,80	-1,51	-1,48
matière grasse libre (%)	0,53	0,07	-1,02	0,79	0,18
matière grasse totale (%)	-0,30	-2,30	-1,02	0,85	-0,28
acides gras saturés (g/100 g)	0,70	0,52	0,48	0,36	0,45
acides gras mono-insaturés (g/100 g)	0,86	0,76	0,58	1,19	1,25
acides gras poly-insaturés (g/100 g)	0,76	0,89	0,44	0,64	0,26
protéines (%)	-0,02	-0,33	0,37	-2,94	-1,98
phosphore total (P2O5 %)	1,79	0,67	0,92	1,18	0,29
collagène (%)	-0,61	0,05	0,18	-1,79	-3,09
sucres solubles totaux (%)	0,54	0,55	1,69	-1,19	-1,36
amidon (%)	0,29	0,90	-0,39	/	/
glucides totaux (%)	0,64	1,11	1,44	/	/
nitrites (mg/kg NaNO ₂)	0,04	0,82	0,50	-0,04	0,02
nitrates (mg/kg NaNO ₃)	-2,88	-3,48	0,55	-0,32	0,32
NaCl (%) par Cl-	0,14	0,17	1,29	0,97	0,54
cendres (%)	0,87	1,36	0,97	0,03	-0,74
sodium (mg/100g)	0,15	0,05	-0,80	-0,39	0,48
potassium (mg/100g)	3,72	7,27	2,80	2,78	2,75
pH	-0,22	0,15	0,71	0,45	0,59

Récapitulatif des z-scores de l'année pour un laboratoire

Perspectives

Les prochains circuits sont prévus en novembre 2021 pour l'aw et le pH, en mars et septembre 2021 pour les analyses de composition.

L'interprétation usuelle des z-scores est la suivante :

$ z < 1$ bon
$1 < z < 2$ satisfaisant
$2 < z < 3$ surveiller
$3 < z $ non-satisfaisant

■ **Financeurs** : Laboratoires participants

■ **Contact** : martine.carlier@ifip.asso.fr

Valorisation

- Les rapports généraux et individuels sont envoyés aux participants. Les rapports généraux sont mis en ligne sur le site internet de l'ifip.