

De nouveaux facteurs de risque du défaut « jambon déstructuré »

L'Ifip a confirmé l'existence d'un effet élevage sur la valeur du pH ultime⁽¹⁾. Ce critère permet de prédire le risque d'avoir des défauts de fabrication du jambon. Une enquête est en cours dans 16 élevages.

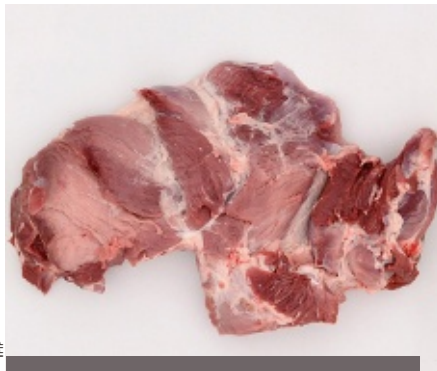
Le défaut « jambon déstructuré » est un défaut de qualité technologique, au cœur des préoccupations des transformateurs lorsqu'il s'agit de la fabrication du jambon cuit supérieur. Un certain nombre de facteurs de risque d'apparition du défaut « jambon déstructuré » ont été mis en évidence par l'Ifip et l'Inra ces dernières années, tels que les conditions de préparation à l'abattage (durée de mise à jeun, durée de transport) ou le génotype halothane.

Des facteurs de variation amont à explorer

Néanmoins, l'hypothèse est faite qu'il existe des facteurs d'élevage que nous n'avons pas eu l'occasion d'identifier et qui interviennent sur la qualité technologique du jambon. Un projet a donc été construit afin de rechercher certains de ces facteurs d'élevage par le biais de l'exploitation statistique des bases de données collectées en routine par les abattoirs. À défaut de l'étude de la fréquence de déstructuration en abattoir (donnée non renseignée), les données de pH ultime ont été exploitées car elles permettent d'estimer le risque d'obtenir le défaut déstructuré. Le pH ultime a donc été utilisé comme prédicteur du défaut. Plus le pH est bas plus le risque d'obtenir le défaut est important.

Le pH ultime comme prédicteur du défaut

L'Ifip a analysé une base de données conséquente (2,2 millions de mesures de pH ultime) en provenance de deux abattoirs. Le pH ultime moyen sur ces deux abattoirs est équivalent (5,71 et 5,70) et leur distribution est identique. Les facteurs



▲ LES VIANDES DÉSTRUCTURÉES, reconnaissables par leur couleur pâle, engendrent des problèmes de qualité technologique du jambon cuit.

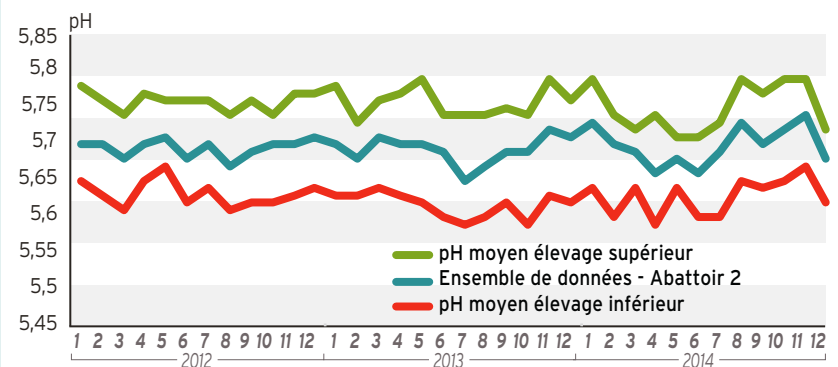
d'influence du pH que nous connaissons (durée de mise à jeun, durée de transport) n'expliquent, dans cette base de données, qu'une très faible part de la variabilité des pH, probablement du fait du niveau moyen de mise à jeun dépassant très nettement les

recommandations (27 heures en moyenne). L'origine de l'élevage explique quant à lui environ 8 fois plus de variabilité du pH ultime que la préparation à l'abattage, ce qui confirme l'intérêt de l'étude des facteurs d'élevage. Malgré tout, entre 87 et 90 % de la variabilité du pH n'est pas expliquée (ni par l'effet élevage, ni par les conditions de préparation à l'abattage). Dans cette base de données, une soixantaine d'élevages ont été caractérisés comme ayant en moyenne des résultats pH, soit supérieur, soit inférieur à la moyenne. L'écart de pH moyen entre ces deux populations est de 0,14. L'analyse de données de préparation à l'abattage de ces élevages confirme les effets identifiés expérimentalement : les élevages du lot « supérieur » présentent une durée de mise à jeun des porcs plus longue et une durée de transport plus longue. Ces élevages aux résultats pH contrastés font actuellement l'objet, dans un second projet, d'enquêtes s'intéressant aux conditions d'élevages. Il est ainsi question de tenter d'identifier certains facteurs d'élevage permettant d'expliquer les différences de pH observées. Seize élevages ont accepté de participer à l'étude. ■ Antoine Vautier,

antoine.vautier@ifip.asso.fr

(1) Le pH ultime est mesuré sur la carcasse 18 heures minimum post mortem.

PH ULTIME DE L'ABATTOIR 2 POUR LA MOYENNE DES ÉLEVAGES ET POUR LES SOUS-POPULATIONS « SUPÉRIEUR » ET « INFÉRIEUR »



Source : Ifip.