

Bienvenue dans notre nouvelle Newsletter „Recherche produits carnés ALP“. Je me réjouis de pouvoir vous informer 2-3 fois par an au sujet des activités d'Agroscope Liebefeld-Posieux ALP dans le domaine de la transformation de la viande. Dans le présent numéro, nous souhaitons vous informer concernant des analyses en cours pour la réduction du sel dans les produits carnés, les progrès enregistrés au sein du projet « Défauts de structure du jambon cuit » ainsi que quelques autres thèmes.

Je vous souhaite une excellente lecture.

Helena Kneubühler

Thèmes

- Réduction du sel dans des produits carnés
- Défauts de structure du jambon cuit
- Changement de couleur dans le fromage d'Italie
- Les graisses animales lavées de tout soupçon
- La salaison à sec du lard a des avantages
- Cultures starters potentielles
- Lu pour vous
- Personnel

Réduction du sel dans les produits carnés

Chez les personnes sensibles au sel, une consommation élevée de sel peut provoquer des maladies cardio-vasculaires. Afin de minimiser ce risque pour la santé, divers pays s'efforcent depuis des années déjà de réduire la consommation de sel parmi la population (objectif de l'OMS: 5 g sel/jour). L'OFSP s'est fixé pour objectif de diminuer constamment la teneur en sel des denrées alimentaires transformées ([Stratégie de l'OFSP](#)). Etant donné que ce sont les produits carnés avec 8 % qui contribuent le plus, après les articles de boulangerie et le fromage, à la consommation de sel, il s'agit de déterminer les possibilités et les limites d'une réduction de sel dans le domaine de la transformation de la viande. Dans les produits carnés, le sel n'a pas seulement un impact sur le goût mais revêt également une importante fonction technologique et antimicrobienne. C'est la raison pour laquelle ALP a réalisé des essais portant sur la réduction de sel ainsi que le remplacement partiel du sel par du chlorure de potassium dans diverses catégories de produits (charcuterie échaudée, charcuterie crue, produits de salaison crus, produits de salaison cuits) et a évalué les produits par rapport à la sécurité alimentaire, la technologie et l'analyse sensorielle. L'objectif recherché est de proposer des solutions qui soient défendables. De premiers résultats ont montré qu'une réduction de sel dans des produits de charcuterie échaudée jusqu'à 15 % env., comme l'exige l'OFSP, devrait tout à fait être possible. Quant à savoir si cela pourrait être appliqué à d'autres catégories de produits, cela fait actuellement l'objet d'évaluations. Dès que nous serons en possession de résultats sûrs, nous vous informerons par rapport à nos recommandations.

Défauts de structure du jambon cuit

Les défauts de structure dans le jambon cuit engendrent chaque année des pertes importantes pour les entreprises de transformation de produits carnés. On ne sait toujours pas exactement quelles sont les véritables causes de ces défauts de structure. En se basant sur les connaissances acquises lors de la thèse de Gabriel Hugenschmidt, la problématique est maintenant traitée dans le cadre d'un projet CTI (collaboration entre la HESA, Suisag, ALP et la filière de la viande représentée par Proviande). L'objectif du projet est de

déterminer l'impact de la matière animale, la technologie d'abattage et la transformation de la viande et de proposer des mesures pour éviter les défauts de structure. C'est pourquoi, lors d'une première étape de l'essai, on a procédé à deux abattages avec à chaque fois deux différentes combinaisons de races, dans deux abattoirs différents, et une transformation subséquente dans deux entreprises de transformation différentes également. Aussi bien l'origine que le processus d'abattage ont mis en évidence un impact clair sur les défauts de structure dans la matière première. Malgré cela, il a été possible de fabriquer, à partir d'une matière première déstructurée, des produits finis qui ne posaient pas de problèmes lors du tranchage et inversement. Cela indique clairement que la technologie de transformation influence fortement les défauts de structure dans le jambon cuit. Entretemps, on a aussi effectué des essais d'abattage auprès d'Agroscope sur le site de Posieux en utilisant différents régimes de refroidissement. La matière première a été ensuite analysée par l'ABZ à Spiez, transformée en jambon et analysée une nouvelle fois après la coupe. Le projet va informer en temps voulu concernant les résultats et d'autres.

Gris au lieu de rougeâtre

Des altérations de couleur vers le gris de produits carnés emballés sous vide ne sont pas belles à voir et ne sont pas acceptées par les consommateurs-trices. Mais qu'est-ce qui se cache là-dedans? ALP a examiné ce phénomène à l'aide d'essais d'éclairage. Vous en apprendrez davantage en lisant le texte suivant:

[Farbveränderungen von Fleischkäse](#)
[Changement de couleur dans le fromage d'Italie](#)

Les graisses animales lavées de tout soupçon

On sait que les graisses animales ont plutôt mauvaise réputation en raison de leur teneur élevée en acides gras saturés. Cependant, une méta-étude révèle maintenant que les acides gras saturés ne présentent en apparence pas de risque pour les maladies cardiovasculaires. Alexandra Schmid a rassemblé les dernières connaissances en la matière au sein d'un article spécialisé.

[Freispruch für tierisches Fett](#)
[Les graisses animales lavées de tout soupçon](#)
[Scagionati i grassi animali](#)

La salaison à sec du lard a des avantages

L'article de Stefan Schlüchter destiné à la pratique montre quel est l'impact de différents procédés de salaison sur la qualité du produit fini qu'est le lard cru (texte uniquement en allemand, la version française paraîtra plus tard).

[Wer trocken pökelt hat mehr vom Speck](#)

Cultures starters potentielles

Les cultures starters jouent un rôle essentiel dans la conservation mais aussi dans la formation de l'arôme de la charcuterie crue. A la recherche de nouvelles cultures starters potentielles, ALP a isolé des bactéries lactiques et des staphylocoques à partir de 23 spécialités de charcuterie crue fermentées. Ensuite, on a analysé les différentes souches par rapport à leurs propriétés technologiques (formation d'acide lactique, développement en présence de nitrite et de nitrate ainsi que mise en évidence de nitrate réductase dans les staphylocoques). Vous en apprendrez davantage dans l'article suivant (uniquement en allemand):

[Potentielle Starter-Kulturstämme für Schweizer Rohwürste](#)

Lu pour vous

Nous rassemblons pour vous, dans un ordre aléatoire, des thèmes d'actualité de la recherche carnée internationale dans la revue spécialisée „Fleisch und Feinkost“. Les articles suivants concernant le conditionnement sous oxygène et les listérias dans les produits carnés ont déjà été publiés:

[Verpackung unter Sauerstoff: Schön rotes Fleisch, aber zäh und ranzig?](#)

[Conditionnement sous oxygène: une belle viande rouge certes, mais dure et rance?](#)

[Listerien in Fleisch und Nebenprodukten](#)

[Listerie nella carne e nei sottoprodotti](#)

Personnel

Stefan Schlächter nous a quitté à fin juin et s'est mis à son compte avec son équipe sous le nom de « schlächter fleisch & feini choscht ». Nous tenons à le remercier pour son grand engagement et lui souhaitons ainsi qu'à sa famille beaucoup de succès à l'avenir!