

Commandez votre Mémento ▶

Couleur

La couleur de la viande permet une première appréciation de la fonctionnalité technologique, en partant du principe que **plus la couleur est pâle, plus la capacité de rétention d'eau et la qualité technologique sont faibles.**

Les écarts de couleurs entre muscles se retrouvent sur le produit fini. L'utilisation de nitrite (sel nitrité) permet de stabiliser la couleur rose du jambon cuit, mais elle n'apporte pas une intensité de couleur supplémentaire. **La couleur du jambon cuit dépend directement de la couleur du jambon frais.**

Les niveaux de couleur des muscles sont notés à partir d'éta-
lons colorés, qui peuvent être réalisés en interne (photos).
On peut également utiliser des échelles commerciales,
comme l'échelle japonaise.



Une couleur pâle (PSE), voir très pâle (PSE+), est un très bon indicateur d'une mauvaise fonctionnalité technologique (faible pouvoir de rétention d'eau, mauvaise tenue, texture molle).

L'appréciation est réalisée au niveau du fessier super ciel sur une coupe rafraîchie. Ce premier stade de tri permet d'éliminer des fabrications de produits supérieurs les matières dont la fonctionnalité technologique doit absolument être corrigée (en particulier par les phosphates).

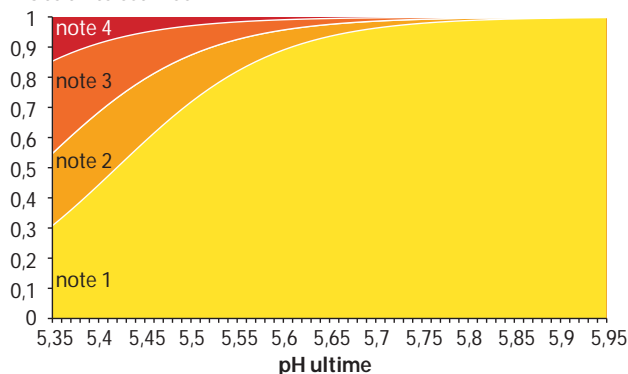
Pour les matières de type PSE+, la mise en oeuvre des phosphates n'est pas suffisante, et la fonctionnalité doit être directement apportée par des ingrédients fixateurs d'eau (amidon, gélifiants...).

Pour du jambon supérieur il faut exclure les jambons de couleur pâle (valeurs sur l'échelle japonaise : 1 et 2) et les jambons les plus foncés (valeur 6), à cause du risque microbiologique qu'ils peuvent présenter.

Tissus gras de couverture

Pour des jambons cuits découennés et dégraissés, l'épaisseur doit être la plus faible possible (le gras en surplus constitue des pertes matières ou doit être valorisé dans d'autres fabrications).

Probabilité estimée



Pour des jambons cuits avec couenne, l'épaisseur de gras sous la couenne doit être constante et être évaluée à chaque réception (appréciation visuelle, éventuellement à partir de photos prises comme référence, ou mesure à la verticale de l'os du quasi, à l'aide d'une règle graduée).

Le gras doit être de couleur blanche. Il faut exclure les gras mous, huileux et les gras à coloration prononcée que l'on peut retrouver lorsque les animaux ont été nourris avec des co-produits huileux.

Mesure du pH

Le pH est le meilleur prédicteur de la qualité technologique des viandes. La qualité de sa mesure est cruciale pour une sélection performante des viandes et l'obtention de hauts rendements en jambon supérieurs :

- Pour du jambon de qualité supérieure (sans polyphosphates), le pH mesuré dans le semi-membraneux de la cuisse doit être supérieur à 5,60.
- Pour des jambons choix (polyphosphates autorisés à dose maximale de 0,2%) ou standards (polyphosphates autorisés à dose maximale de 0,5%), on peut accepter ceux dont le pH est compris entre 5,20 et 5,60.



Préparation des matières premières

L'objectif consiste à donner aux pièces reconstituée une structure telle qu'elles puissent être coupées en tranches fines (1 à 2 mm d'épaisseur mm minimum).

Pour cela, la préparation des matières première est d'autant plus poussée qu'il s'agit d'une fabrication de « qualité supérieure » et de produits prétranchés (tableau page suivante).

Courbes de prédiction du risque de déstructuration du jambon en fonction du pH ultime (Vautier et al., 2008).

Grille de notation IFIP de 1 (absence de défaut) à 4 (défaut très important). Les industriels considèrent que les classes 3 et 4 caractérisent des noix impropres à la fabrication de jambons cuits supérieurs. Ils utilisent une échelle simplifiée, en 3 classes.