



Fiche 52

Développement d'un haché de porc précuit

Contexte et objectifs

La consommation de la viande fraîche en France est en recul significatif depuis plusieurs années.

Des débouchés modernes pour les produits de la filière sont à trouver sur de nouveaux segments de marché.

Cette étude vise à mettre au point un haché de porc précuit assurant **une bonne saveur et une bonne tendreté**.

Ainsi préparé, le haché de porc peut rentrer dans de nombreux **produits traiteurs, snacking, prêt à consommer**.

Le travail de développement du haché de porc précuit a été réalisé dans le laboratoire d'essais et de mesures technologiques de l'IFIP à Maisons-Alfort.

Deux phases ont permis de **définir les conditions de préparation** de steaks hachés précuits jusqu'à leur **évaluation par un jury de consommateurs**.



Mesures de la couleur

Principaux résultats

Différents paramètres ont été comparés en fonction de leur **influence sur la texture, le rendement technologique et la couleur**.

• **Matières premières** : le choix se porte sur l'échine et l'épaule, qui permettent d'obtenir les steaks avec la meilleure tendreté. La longe donnant des produits fermes et secs.

• **Grille de hachage** : les diamètres de grilles de hachage étudiés (5 et 8 mm) n'ont eu aucune influence significative sur les critères technologiques étudiés. Le choix se porte sur 8 mm, en se rapprochant des produits type «**façon bouchère**».

• **Traitement thermique** : différents modes de cuisson ont été étudiés, pour des combinaisons d'ambiance sèches ou sèches/humides, et des barèmes température/temps.

En se basant sur la texture, il apparaît qu'une **cuisson sèche à un palier** apporte la texture la moins ferme et la plus tendre.

Formulation des steaks

Les steaks préparés avec des **polyphosphates** correspondent à la fois à la texture la plus ferme et au rendement technologique le plus élevé.

Les steaks préparés avec du **liant collagénique** donnent des résultats intermédiaires tant pour la force de compression que pour le rendement technologique. L'utilisation de polyphosphates semble donc intéressante pour maîtriser le rendement technologique et le liant collagénique la texture.

La combinaison des 2 doit pouvoir apporter des résultats plus proches des objectifs.

Juste après fabrication, les steaks hachés avec **sel nitré** prennent une couleur grise due à l'action oxydante du nitrite libre, alors que ceux avec **sel ordinaire conservent la couleur rouge vive** de la viande fraîche

La cuisson stabilise la couleur rose des steaks avec sel nitré, tout en dénaturant la myoglobine de ceux avec sel ordinaire, conduisant ainsi à une couleur grise plus habituelle pour des steaks cuits.

Financier

France AgriMer

Contact responsable de l'action

Arnaud BOZEC
(arnaud.bozec@ifip.asso.fr)

En savoir +

Publication

Rapport IFIP, novembre 2011 Développement d'un haché de porc précuit



Technologies de fabrication envisageables

Matière premières	Echine	Epaule
Pré-cuissons	T° ambiante 74-75°C, 35 minutes	T° ambiante 84-85°C, 25 minutes
Formulations	viande + sel + eau + liant collagénique	viande + sel + eau + liant collagénique + polyphosphates