

Déstructuration du jambon : étude approfondie des facteurs de risques pour mieux la prévenir



Contexte

Depuis une vingtaine d'années, de nombreuses études ont **mis en évidence différents facteurs** associés à l'apparition du **défaut de déstructuration du jambon**, un handicap majeur dans la technologie de fabrication du jambon cuit.

Le **statut halothane**, le type **génétique**, le **sexe** et la **croissance rapide** prédisposent à l'apparition de ce défaut, de même que **certaines conditions de mise à jeun et de transport** ; ainsi que les **facteurs climatiques**. La **cinétique de réfrigération** a été récemment identifiée comme élément pouvant influencer la fréquence de déstructuration des jambons.

Au **niveau biochimique**, l'étude des mécanismes d'apparition du défaut est très incomplète.

Objectifs de l'étude réalisée

Les travaux entrepris concernent deux objectifs principaux

- **Vérifier l'impact de cinétiques de réfrigération** contrastées en tenant compte de l'évolution des caractéristiques du produit ;
- **Enrichir l'approche descriptive** actuelle.

Ce qu'il faut en retenir

L'étude a permis **d'augmenter la connaissance de l'effet des variations de qualité de viande**, notamment du niveau de déstructuration, sur les **rendements de fabrication en jambon cuit supérieur**. Deux facteurs et leur influence ont pu être étudiés : la cinétique de réfrigération et le statut halothane.

Les **conditions d'abattage des porcs**, volontairement distinctes des recommandations de l'IFIP en la matière ont permis d'obtenir une **qualité de viande d'un niveau inférieur** aux standards habituels.

La **cinétique de réfrigération** montre un **effet significatif** sur la température à cœur du jambon et sa vitesse de chute du pH dans les premières heures après abattage. Elle entraîne également une **modification significative de la couleur** du muscle. À un niveau biochimique, une réfrigération lente entraîne une **augmentation de la dégradation protéique**.

Le **statut halothane** montre des effets classiques sur les mesures de pH. À un niveau biochimique, la **présence de l'allèle augmente la dégradation protéique**.

Septembre 2011

Pour en savoir + :

Synthèse des résultats de l'étude disponible gratuitement sur l'espace Pro du site internet de l'IFIP
www.ifip.asso.fr

Rapport complet téléchargeable sur commande (paiement sécurisé de 25 Euros)



Contact:

Antoine Vautier

La Motte au Vicomte -
BP 3

35651 LE RHEU Cedex

Tél. : + 33 (0) 2 99 60 98 20

antoine.vautier@ifip.asso.fr