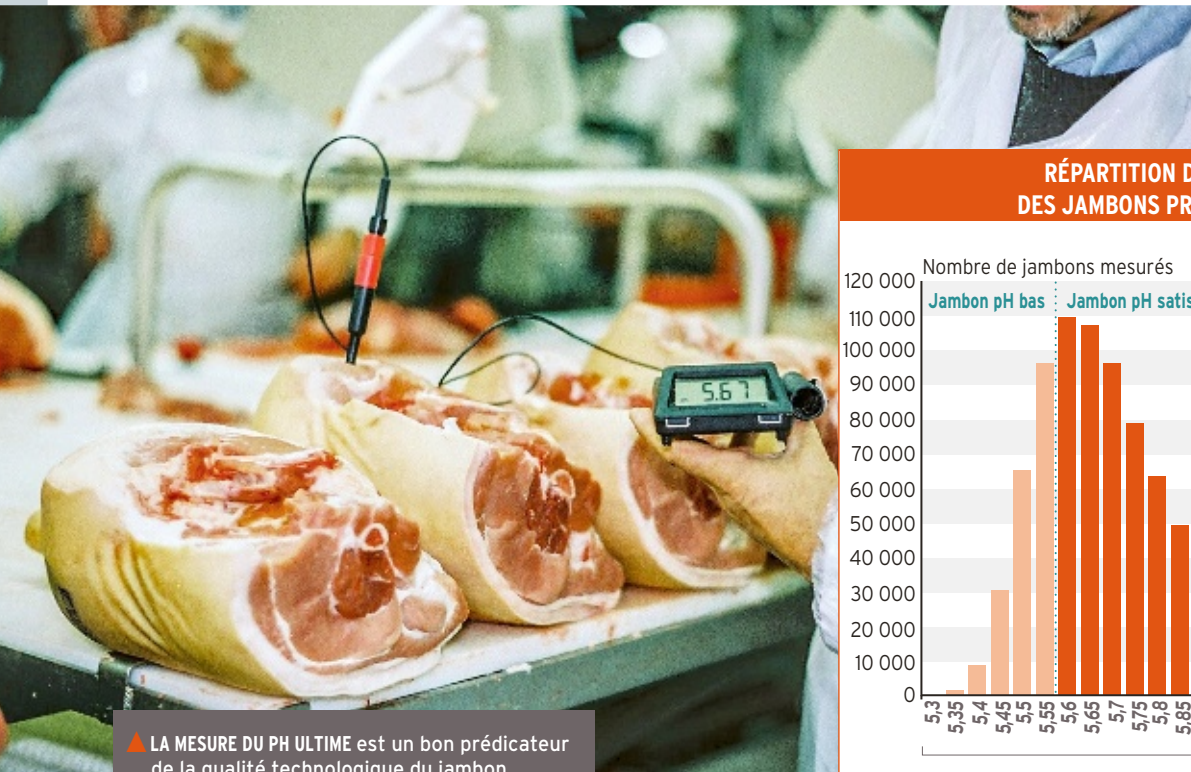
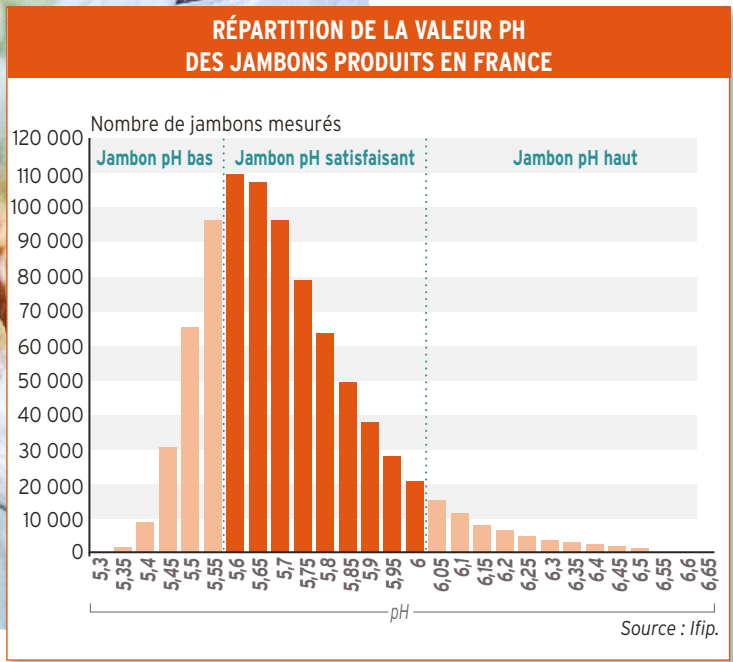


### TRANSFORMATION

# Vers des jambons de meilleure **qualité** technologique



▲ LA MESURE DU PH ULTIME est un bon prédictateur de la qualité technologique du jambon.



**L’Ifip estime que les conditions sont aujourd’hui réunies pour progresser** sur la qualité technologique des jambons en impliquant les éleveurs.

les transformateurs. C’est pourquoi ils sont en attente de solutions permettant d’améliorer ce ratio afin de pouvoir fournir des jambons de qualité optimale. Pour cela, l’Ifip considère que le mode de paiement des carcasses pourrait être complété par un critère de qualité technologique de la viande.

### Un engagement fort de la profession

Pour le Comité régional porcin Breton, l’amélioration de la qualité technologique et la montée en gamme des produits constituent deux enjeux importants. C’est pourquoi il a demandé à l’Ifip et à Uniporc Ouest d’engager des travaux collectivement avec les abatteurs pour valider des capteurs de mesures éprouvés et tester des équipements en conditions industrielles.

Laurie Detrimont, UGPVB

L’uniformité actuelle de la production porcine répond, par la teneur en maigre élevée des carcasses, au porc idéal pour le cœur du marché « jambon cuit ». Or, on constate aujourd’hui qu’une partie des jambons produits en France n’ont pas une qualité technologique suffisante permettant leur transformation en jambons cuits supérieurs (ces produits sans polyphosphates représentent 80 % du marché). Cette qualité est essentielle pour les abatteurs découpeurs et pour

### Agir en élevage et avant l’abattage

Les conditions de pré-abattage sont identifiées depuis plusieurs décennies comme étant déterminantes pour l’obtention de viandes de bonne qualité technologique. Les bonnes pratiques recommandées (ajeunement, repos, réduction du stress au transport et à l’abattage...) sont aujourd’hui largement appliquées dans les outils d’abattage

français. Une étude récente de l'Ifip a permis de démontrer qu'une fois les conditions de pré-abattage respectées, les progrès supplémentaires sur la qualité de la viande peuvent s'obtenir par des paramètres d'élevages (voir *Réussir Porc* décembre 2018 page 36). Ces caractéristiques ne sont pas encore identifiées mais font l'objet de plusieurs études en cours à l'Ifip.

## **Des mesures pour objectiver la qualité des jambons**

Cette qualité technologique s'objective par deux critères mesurés ou observés sur le jambon cuit : le rendement de transformation (rendement de cuisson + rendement de tranchage) et la texture des tranches des jambons cuits. Depuis plus de dix ans, l'Ifip a testé toute une série d'équipements sur les carcasses de porc et/ou sur le jambon brut afin de prédire ces deux critères de qualité du jambon cuit : mesure du pH ultime (pH mesuré sur le jambon froid à partir de 18 heures post mortem), utilisation d'une grille de notation de la déstructuration (par la couleur et la texture) de la viande au cœur du jambon.

*La qualité technologique des jambons est essentielle pour les transformateurs*

Des mesures instrumentales sont à l'étude : analyse du rayonnement infrarouge sur le jambon brut ou encore l'interprétation des spectres de réflexion du Raman qui caractérise la composition en sucres et dérivés au cœur du muscle.

Le seul paramètre aujourd'hui largement mesuré en abattoir-découpe de porc est le pH ultime. Nous pouvons établir sa distribution grâce à nos études et à des analyses de données massives recueillies au sein des outils d'abattage représentatifs. C'est cette distribution qui prouve que la moitié des jambons sont parfaitement aptes à la transformation en jambons supérieurs et qu'un gisement de valeur existe pour notre filière tant pour la production nationale de jambon supérieur que pour l'exportation vers d'autres bassins de consommation. ■

Gilles Nassy, gilles.nassy@ifip.asso.fr