

# Acceptabilité par les consommateurs des viandes de porc mâle entier transformées en saucisse, lardon, saucisson sec et jambon cuit



JRP 2010

Patrick Chevillon (1), Michel Bonneau (2), Pierre Le Strat (1), Nadine Guingand (1), Valérie Courboulay (1), Nathalie Quiniou (1), Eric Gault (1), Thierry Lhommeau (1)

(1) IFIP – Institut du porc, Domaine de la Motte au Vicomte, BP 35104, 35651 Le Rheu  
(2) INRA, UMR 1079, Systèmes d'élevage nutrition Animale et humaine, 35590 Saint-Gilles

patrick.chevillon@ifip.asso.fr

## Matériel et méthodes

- 4 produits transformés de charcuterie industrielle testés (saucisse type chipolatas, lardons fumés, saucisson sec, jambon cuit supérieur).
- Mêlées de pièces de découpe issues de minimum 25 carcasses de mâles entiers ou 25 carcasses de femelles voire mâles castrés.
- Un niveau de risque d'odeurs sexuelles de verrat assez élevé compte tenu des analyses chimiques sur le gras en androsténone (odeur d'urine) et moindre sur le critère scatol (odeur de fèces, Cf. Tableau 1).
- 409 consommateurs impliqués dans le test (Test réalisé par ADRIA Normandie).
- Notation par le consommateur de l'appréciation globale du produit, de l'odeur, du goût et notification de l'intention de reconsommer le produit.



Tableau 1

Produits de charcuterie testés issus de mâles entiers	Nombre de pièces de découpe utilisé	% de pièces à risque : ANDROSTENONE > 1 µg	% de pièces à risque : SCATOL > 0.20 µg
Saucisse	-28 épaules	58%	4%
	-10 bardières	50%	0%
Lardon	-33 poitrines	55%	3%
	-25 épaules	54%	0%
Saucisson sec	-10 bardières	34%	10%
	-25 Jambons	57%	0%



## Résultats

- Le consommateur ne met en évidence aucunes différences significatives en termes d'appréciation globale et de goût du produit. L'intention de reconsommation du produit par le consommateur entre les mêlées de mâles entiers, femelles et mâles castrés n'est pas différente.
- En terme d'odeur, le consommateur note plus sévèrement le jambon cuit issu de mâles entiers à l'ouverture du sac et cela de façon significative statistiquement (Tableau 2, note 10 = apprécie beaucoup).



Tableau 2

Produit	Niveau d'odeur (Note de 1 à 10)			Signif.
	Lot mâle entier	Lot femelle	Lot mâle castré	
Saucisse	6.7	6.9	-	NS
Lardons	7.2	7.4	-	NS
Saucisson sec	7.2	7.1	7.4	NS
Jambon cuit	<b>7.2 a</b>	<b>7.6 b</b>	-	*

NS : différence non significative ; \* : différence significative au risque d'erreur de 5 %

## Conclusions

- Une dilution de pièces de découpe odorantes issues de mâles entiers dans une mêlée importante limite le risque d'apparition d'odeur ou goût sexuels de verrat lorsque le produit de charcuterie est consommé froid.
- Cependant le consommateur a pu percevoir une odeur jugée moins agréable lors de l'ouverture du sac de jambon cuit supérieur dans le cas d'une mêlée de 25 jambons cuits issus de mâles entiers.
- Les composés odorants sont peut-être masqués par les ingrédients de la recette ou évoluent lors du processus industriel.
- Aléatoirement le risque d'apparition de défauts d'odeur ou goût à partir d'une fabrication artisanale composée d'une ou quelques pièces très odorantes de mâles entiers n'est cependant pas à écarter. Dans ce cas, des seuils critiques en androsténone et scatol restent à définir pour chaque produit.