

Effet du nitrite et des courbes thermiques sur la couleur des jambons cuits et des lardons



Contexte

Le développement et la stabilité de la couleur des produits de charcuterie-salaison sont déterminés par la formulation en nitrite du mélange salant, ainsi que par la conduite de procédé. Or, la mise en œuvre du nitrite est affectée par deux éléments récents incontournables. En effet, depuis 2008 la réglementation interdit l'incorporation de nitrate dans les produits cuits (dont les jambons). De plus, l'avis de l'AFSSA vise à **réduire les taux de sel dans l'alimentation**, donc l'apport de chlorure de sodium dans les produits de charcuterie.

Les **nitrites incorporés dans les charcuteries diminuent**, ce qui implique de nouveaux effets technologiques, en particulier l'action sur la couleur et l'arôme.

Objectifs de l'étude

Il s'agit de **déterminer les conditions technologiques** qui permettent de compenser le déséquilibre en nitrite au regard du développement de la couleur. Il est également nécessaire de mieux connaître le **comportement des différents types de sel par rapport à la stabilité de la couleur**. L'étude est réalisée par approches successives : les résultats obtenus dans les essais déterminent les conditions de réalisation de l'essai suivant, **afin d'étudier les différents paramètres du protocole**.

Ce qu'il faut retenir

L'étude a permis de **quantifier et souligner l'importance de certains paramètres technologiques** dans le développement de la couleur des produits de charcuterie traités thermiquement, à basse comme à haute température.

Les travaux ont défini plusieurs éléments améliorant la prise de couleur :

- 1) **Un pré-salage d'une ou deux journées** pour les produits étuvés (lardons) ;
- 2) **Une valeur cuisatrice élevée** : un étuvage long à 50° C (lardons) ou une montée en température la plus lente possible (jambons cuits) ;
- 3) **Un temps de conditionnement suffisamment long**, de l'ordre d'une semaine environ, avant tranchage (jambons).

Les résultats mettent en évidence le **rôle primordial de la maîtrise de la montée en température dans les premières heures du traitement thermique**, qui influence grandement la prise de couleur, d'autant plus que dans le même temps se déroulent des réactions responsables de la flaveur des jambons. Par la suite, les conditions de conservation des produits finis déterminent la stabilité de la couleur.

La **maîtrise de ces paramètres spécifiques** à chaque type de fabrication doit donc permettre d'assurer la prise de couleur, même pour les teneurs en nitrite les plus basses.

Février 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 :

Jean-Luc MARTIN

Pôle Viandes Fraîches
7, avenue du Général-de-Gaulle
94704 MAISONS-ALFORT
Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85
jean-luc.martin@ifip.asso.fr