

Incidence du mode de production et de conditionnement sur la durée de vie de la viande de porc en UVCI

Problématique

La viande de porc fraîche, achetée non conditionnée, se conserve rarement plus de 4 jours au réfrigérateur. Plusieurs facteurs agissent sur la conservation : niveau de contamination initiale, température de stockage, perméabilité de l'emballage... Depuis dix ans, les UVCI, unités de vente de consommateur « industrielles », se sont imposées. Préparée en amont par l'outil de la découpe, la technologie UVCI assure l'étanchéité avec des barquettes operculées sous atmosphère protectrice. Par rapport aux conditionnements sans operculage, l'UVCI étanche est gage d'une meilleure conservation des viandes (meilleur statut microbiologique de départ, retard de la croissance microbienne) et permet ainsi de plus grandes sécurité et flexibilité logistiques.

Objectif des travaux

Cette étude évalue l'impact du conditionnement sur l'altération microbiologique d'un produit. Réalisés en industrie, ces travaux visent à produire des données microbiologiques objectives éligibles à l'approche prévisionnelle et à montrer quels sont les principaux facteurs qui gouvernent la durée de vie des produits dans les conditions actuelles de mise sur le marché.

Principaux résultats

L'équilibre microbiologique des UVCI repose sur une maîtrise du niveau de contamination initial de la viande par l'industriel et une sensibilisation de tous les maillons de la filière au respect des températures de conservation étiquetées afin de pouvoir garantir la sécurité et la salubrité des viandes.

La durée de vie des UVCI étudiées est respectivement de **7 jours pour les produits conditionnés sous air** et de **11 jours pour les produits conditionnés sous environnement gazeux**. Quel que soit le type bactérien, les concentrations maximales sont atteintes plus rapidement sur des UVCI sous air. Les propriétés physico-chimiques des UVCI évoluent au cours du temps : le pH augmente significativement lorsque les UVCI sont conservées sous air, alors que ce n'est pas observé pour celles sous environnement gazeux.

Avec le concours financier d'INAPORC, et au titre du programme national de développement agricole et rural

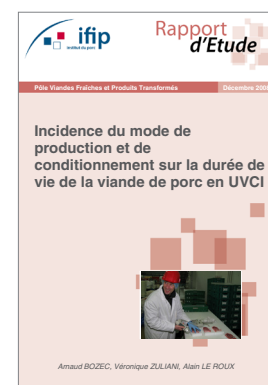


Mai 2010

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 :

Arnaud BOZEC

Ingénieur d'études

La Motte au Vicomte B.P 35104

35651 Le Rheu Cedex

Tél. : + 33 (0)2 99 60 93 81

arnaud.bozec@ifip.asso.fr