

Influence du nombre de coupes de la viande sur la qualité et le rendement du jambon

IVAN BAYTCHEV

Institut de recherches sur la viande, Sofia, Bulgarie

On connaît bien les nombreux facteurs qui ont une influence sur la qualité et le rendement du jambon (Bouton et al. 1976, Van Den Oord et al. 1978, Wirth 1978, Michael et al. 1974). Notre expérience de longues années montre que le nombre de coupes lors du désossage, du lèvement des tendons et du dégraissage de la viande, destinée à la fabrication du jambon, a une influence sur la qualité et le rendement des produits finis (Baychev - 1976, 1976a, 1976b). Dans la littérature disponible nous n'avons pas trouvé de données sur ce problème, c'est pourquoi nous avons fait les recherches nécessaires.

MATERIEL ET METHODE

La viande à jambon, d'un même muscle, salée et massée, était mise en boîtes d'un volume de 200 g et d'un diamètre de 99 mm comme suit: dans la première boîte - un morceau entier, dans la deuxième - un morceau, coupé en 4 parties égales, et dans la troisième - un morceau, coupé en 8 parties égales. On faisait fermer hermétiquement les boîtes ainsi remplies et on les laissait cuire à 80°C pendant 70 min. Après le refroidissement on les faisait ouvrir pour accomplir les pesages nécessaires.

RESULTATS ET DISCUSSION

D'après ce schéma méthodique on a effectué 18 essais dont les résultats sont généralisés sur le tableau N°1.

Les données montrent qu'avec l'augmentation des morceaux de viande dans la boîte, c.à d. avec celle des coupes, s'accroissent la quantité du bouillon et son pourcentage par rapport au poids de la viande. Par exemple dans les boîtes à un morceau et quatre coupes principales le pourcentage du bouillon est de 33.49±2.86. Dans les boîtes à 4 morceaux et seize coupes principales le pourcentage du bouillon est de 35.77±2.61, et dans les boîtes à huit morceaux et trente-deux coupes principales le pourcentage est de 36.07±0.76, à une signification des différences de p<0,05. La quantité plus grande du bouillon mène à un rendement plus bas et à de plus grands écarts dans la qualité, exprimés en général en évaluations plus basses de la succulence, du goût etc.

Ces résultats s'accordent bien avec les résultats, obtenus par nous lors d'autres recherches et ont leur importance pour la technologie et la pratique de la transformation de la viande (Baychev 1970). On a prouvé objectivement que le désossage et le triage de la viande à jambon devraient être effectués avec le moins de coupes possible du tissu musculaire pur.

TABLEAU N°1

Echantillon	Brut	Net	Boîte	Viande	Graisse	Bouillon	% de bouillon par rapport au poids net
n	$\bar{x} \pm \Delta \mu$	$\bar{x} \pm \Delta \mu$	$\bar{x} \pm \Delta \mu$	$\bar{x} \pm \Delta \mu$	$\bar{x} \pm \Delta \mu$	$\bar{x} \pm \Delta \mu$	$\bar{x} \pm \Delta \mu$
Morceau entier	18 265.5±7.17	193.27±7.93	72.25±0.91	125.46±6.67	2.3±0.18	64.27±3.46	33.49±1.79
4 morceaux	18 262.23±7.36	201.43±9.66	71.91±0.7	120.07±5.41	2.3±0.18	68.11±4.51 ^{ns}	35.77±1.63
8 morceaux	18 264.65±6.35	191.81±7.47	71.73±0.87	120.84±5.12	2.3±0.18	69.16±3.94 ⁺	36.07±1.41

p>0.05 ns(non significatif)

p<0.05 +

CONCLUSIONS

Sur la base des résultats obtenus on fait les conclusions et les recommandations suivantes:
 1. Avec l'augmentation des coupes de la viande à jambon s'accroissent la quantité du bouillon et son pourcentage par rapport au poids net du jambon.
 2. La quantité plus grande du bouillon mène à un rendement plus bas et à de plus grands écarts dans la qualité, exprimés en général par des évaluations plus basses de la succulence, du goût etc...
 3. Le désossage et le triage de la viande, destinée à la fabrication du jambon, devraient être effectués avec le moins de coupes possible du tissu musculaire pur.

L I T T E R A T U R E

1. Baychev I. - Compte-rendu de l'Institut de recherches sur la viande pour 1976
2. Baychev I. et al. - Thème "Création de technologie et de documentation sur la fabrication du jambon "Roussé", Sofia, 1978
3. Baychev I. - Compte-rendu de l'Institut de recherches sur la viande, pour 1976
4. Bouton I. et al. - 16th European meeting of meat research workers, Varna, 1970
5. Van Den Oord et al. - J. Food Sci., 1976, 5, 1092-1095
6. Michael et al. - 24 Europäischer kongress der Fleischer
7. Wirth F. - Meat, 1974, 7, 35-39
8. Wirth F. - Die Fleischerei, 1978, 4, 42-47