

Influence de la cuisson sur la qualité des jambons (semi-conserves) à une valeur F identique et à des températures différentes

I. BAYTCHEV

Institut de l'industrie de la viande, Sofia, Bulgarie

D'après Michael (1974) on traite les jambons généralement à une température entre 76,6 et 85,5°C. Reichert (1980) rapporte que les températures optimums de chauffage lors de la cuisson des jambons sont comprises entre 65 et 75°C. Gallert (1972) trouve qu'il convient le plus de faire cuire les jambons en boîtes et les jambons moulés à une température de 78 à 80°C si bien que la température des jambons à coeur soit 68°C.

A cause des différentes opinions concernant les températures de cuisson des jambons (semi-conserves) et leur influence sur la qualité des produits on a effectué les études correspondantes. Dans ce but on a fait cuire du jambon et de l'épaule (semi-conserves) d'après deux régimes, à deux températures différentes: 315 min. à 75°C et 265 min. à 78°C (dans les deux cas à une même valeur F - 1,7). On a effectué des recherches organoleptiques et physico-chimiques sur les conserves dont les résultats étaient les suivants:

I N D I C E S	J A M B O N		E P A U L E			
	H A M		S H O U L D E R			
	265/78°C	315/75°C	270/78°C	315/75°C		
n	$\bar{x} \pm \Delta\mu$	$\bar{x} \pm \Delta\mu$	$\bar{x} \pm \Delta\mu$	$\bar{x} \pm \Delta\mu$		
1	2	3	4	5	6	
<u>ORGANOLEPTIQUES (ORGANOLEPTIC)</u>						
Apparence des jambons (Ham appearance)		8.6 ± 0.4	8.6 ± 0.4	8.6 ± 0.33	8.6 ± 0.4	
Consistance et cohésion (Consistency and binding)		8.4 ± 0.4 <sup>-</sup>	8.8 ± 0.33 <sup>+</sup>	8.6 ± 0.4 <sup>-</sup>	8.9 ± 0.25 <sup>+</sup>	
Flaveur (Flavour)		8.4 ± 0.55	8.4 ± 0.4	8.4 ± 0.55	8.5 ± 0.38	
Succulence (Juiciness)		8.4 ± 0.4	8.5 ± 0.38	8.4 ± 0.4	8.5 ± 0.38	
	1	2	3	4	5	6
Mention organoleptique totale (Score Overall)	9	8.5 ± 0.4 <sup>-</sup>	8.6 ± 0.4 <sup>n.s.</sup>	8.6 ± 0.38 <sup>-</sup>	8.7 ± 0.38 <sup>n.s.</sup>	
<u>PHYSICO-CHIMIQUES (PHYSICO-CHEMICAL)</u>						
Quantité du jus (%) (Juice amount, %)		6.57 ± 0.54 <sup>-</sup>	4.96 ± 0.32 <sup>+++</sup>	5.98 ± 0.7 <sup>-</sup>	4.44 ± 0.1 <sup>+++</sup>	
Teneur en eau (%) (Water content, %)		73.50 ± 0.84	74.15 ± 0.11	73.90 ± 0.62	74.31 ± 0.32	
Protéine totale (%) (Total protein, %)		19.66 ± 0.64	19.15 ± 0.29	19.74 ± 0.50	19.15 ± 0.31	

On voit clairement que les jambons, traités d'après le régime à une température plus basse, possèdent une meilleure effectivité et une meilleure qualité. L'effectivité provient de la quantité plus petite de jus d'égouttage, ainsi que de la quantité plus grande de produit: pour le jambon 4.96 ± 0.32 contre 6.57 ± 0.52 à une signification de la différence p < 0,001, et pour l'épaule 4.44 ± 0.1 contre 5.98 ± 0.7 à une signification de la différence p < 0,001. La qualité meilleure est exprimée par un des indices les plus essentiels - consistance et cohésion des jambons. A cet égard les jambons, traités à une température de 75°C, reçoivent une mention plus élevée: pour le jambon 8.8 ± 0.33 contre 8.4 ± 0.4 à une signification de la différence p < 0,05, et pour l'épaule 8.9 ± 0.25 contre 8.6 ± 0.4 à une signification de la différence p < 0,05. Les résultats obtenus, si l'on ne tient pas compte du prolongement du procès avec 40 minutes, nous permettent de recommander la cuisson à une température de 75°C dans le but de l'amélioration de la qualité des jambons (semi-conserves).

L I T T E R A T U R E :

- Gallert H. - "Die Fleischerei", 1972, 6, 17-18
- Michael - "Meat", 47, 1974, 7, 35-39
- Reichert J.E. - "Die Fleischerei", 1980, 5, 478-485