

La qualité de la viande

Dans ce bulletin, d'une série de trois, découvrez les qualités de la viande ce qui vous permettra de comprendre ses diverses propriétés et vous guidera pour sa sélection et son utilisation.

LA QUALITÉ DE LA VIANDE (PARTIE 1)

À juste titre, tous les intervenants de la filière viande veulent fournir des viandes de qualité. Mais, au fait, qu'est-ce qu'une viande de qualité?

Un cuisinier, un boucher, un charcutier ou un consommateur se basent-ils sur les mêmes critères pour évaluer la qualité de la viande? Une viande de qualité, est-ce une viande maigre, une viande tendre, une viande issue d'animaux jeunes ou vieux, ou encore une viande provenant d'animaux élevés dans de saines conditions?



En fait, la qualité d'une viande peut être évaluée en fonction de quatre principaux aspects :

- Sa qualité technologique
- Sa qualité organoleptique
- Sa qualité hygiénique
- Sa qualité nutritionnelle

Dans une série de trois articles, Charcutech vous propose d'étudier plus en détail chacune de ces propriétés. Ce premier article vous en apprendra davantage sur la qualité technologique de la viande.

LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DE LA VIANDE

La qualité technologique d'une viande est son aptitude à être transformée, que ce soit pour une simple cuisson ou pour l'élaboration d'un produit plus complexe comme un jambon cuit ou du bacon. Selon leur composition et leurs caractéristiques physico-chimiques, toutes les viandes n'auront pas les mêmes réactions lors de leur transformation.

La qualité technologique est liée à deux paramètres importants qui ne sont pas directement liés à la méthode d'élevage, mais plutôt aux conditions d'abattage et à la composition des muscles. Il s'agit, d'une part, de la vitesse et de l'amplitude de la diminution du pH dans le muscle après l'abattage et, d'autre part, des types de fibres musculaires qui composent le muscle.

Les conditions d'abattage

Certaines étapes du procédé comme le démoulage, le pelage, le tranchage et l'emballage obligent des manipulations après la cuisson. Les produits ainsi manipulés ne subiront aucun autre traitement de destruction des micro-organismes. Ce sont les contaminations qui auront lieu lors de ces manipulations qui seront principalement responsables de la diminution de la durée de vie des produits.

Les viandes dites normales s'acidifient progressivement. Cependant, certains animaux, pour des raisons génétiques, sont sensibles au stress et leurs muscles s'acidifient très rapidement, alors qu'ils sont encore chauds.

Les qualités de la viande sont de nature : technologique, organoleptique, hygiénique et nutritionnelle.

Diminution du pH :

La vitesse de chute du pH dans les 24 premières heures aura un effet déterminant sur les aptitudes technologiques de la viande.

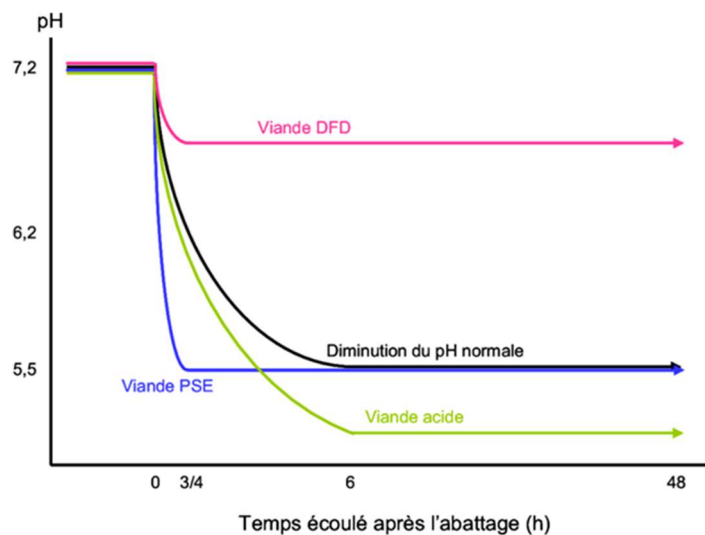
Guide de sélection :

Un nuancier a été développé pour distinguer les viandes de porc PSE, normales DFD.

On retrouve cette réaction surtout chez le porc. Lors de cette acidification, certaines protéines se font endommager. Ce phénomène conduit à la production de viandes pâles, qui semblent très humides et qui ont perdu beaucoup de leurs propriétés technologiques. Ce sont des viandes de moindre qualité, connues sous le nom de « viandes PSE » (Pale, Soft, Exsudative).

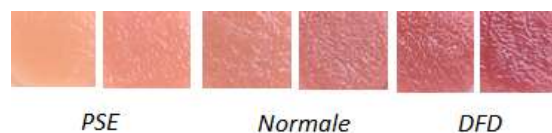
Certains animaux, abattus fatigués, avec de faibles réserves énergétiques, auront plutôt des muscles qui s'acidifieront peu et conduiront à la production de viandes foncées, sèches et dures, connues sous le nom de « viandes DFD » (Dark, Firm, Dry). Elles se conserveront moins bien en raison de leur pH plus élevé, mais auront une bonne aptitude pour la rétention de l'eau.

Certaines viandes s'acidifieront à la même vitesse que les viandes dites normales, mais beaucoup plus intensément. Ces viandes, connues sous le nom de « viandes acides », perdent beaucoup d'aptitudes technologiques et conserveront moins bien leur eau.



tiré de : <https://www.semanticscholar.org>

Dans la filière porcine, un nuancier de couleurs aidant à catégoriser les viandes a été développé. Six couleurs ont été retenues : deux au centre pour identifier les viandes dites normales, et deux de part et d'autre pour identifier les viandes PSE et DFD. Ce nuancier peut aider à définir les types de viande.

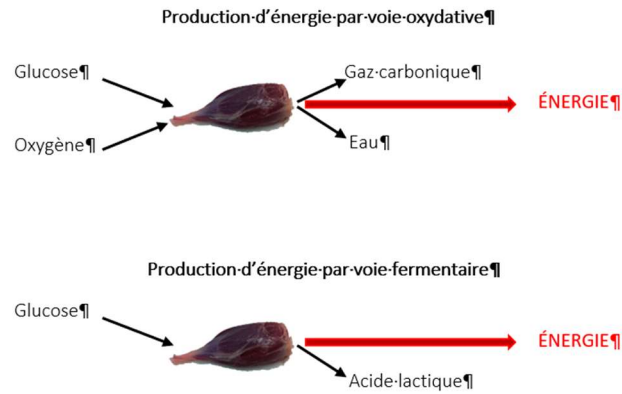


adapté de cdpq.ca

Les fibres musculaires

Les viandes rouges et les viandes blanches se différencient par leur couleur, mais aussi par leur façon de produire leur énergie. Pendant que le muscle est vivant, les fibres blanches produisent naturellement de l'énergie de façon fermentaire, ce qui conduit à la production d'acide lactique. Elles donneront donc des viandes plus acides.

Les fibres rouges, quant à elles, utilisent la voie oxydative. Elles utilisent l'oxygène et ne produisent pas d'acide, seulement de l'eau et du gaz carbonique. Elles donneront des viandes dont le pH est plus élevé.



La poitrine et le haut de cuisse de poulet illustrent bien ces deux types de fibres. Mais, entre viande rouge et viande blanche, il y a une gradation. En effet, chaque muscle se compose d'une proportion différente de fibres rouges et de fibres blanches, ce qui conduit à une gradation du pH de la viande. Plus le muscle contient de fibres blanches, plus il aura tendance à fournir une viande pâle et acide. À l'inverse, les muscles pourvus de plus de fibres rouges donneront des viandes moins acides avec une meilleure aptitude à la rétention de l'eau lors de leur transformation.

Quel type de viande choisir pour vos applications?

Les viandes avec un meilleur pouvoir en rétention de l'eau (PRE), en plus d'offrir un meilleur rendement de transformation, seront plus juteuses et moins sèches. Lors de la transformation, on évitera les viandes PSE ou acides, car, en plus d'avoir un mauvais PRE, elles donnent des textures molles et peu agréables. Les viandes DFD sont de bonnes viandes pour la transformation, bien que leur pH élevé limite leur durée de conservation, surtout à l'état frais. En résumé, la viande qui, après 24 heures, a un pH final qui se situe entre 5,5 et 6,2 et une couleur pas trop claire est celle qui aura les meilleures aptitudes pour la transformation.

Faites-vous un usage optimal de vos viandes en fonction de leurs qualités technologiques?

Demandez à notre expert

Rendez-vous le mois prochain pour l'article suivant, qui portera sur les qualités organoleptiques de la viande.



Pour nous joindre

Téléphone

514 718-0273

Courriel

info@charcutech.com

Site Web

charcutech.com