

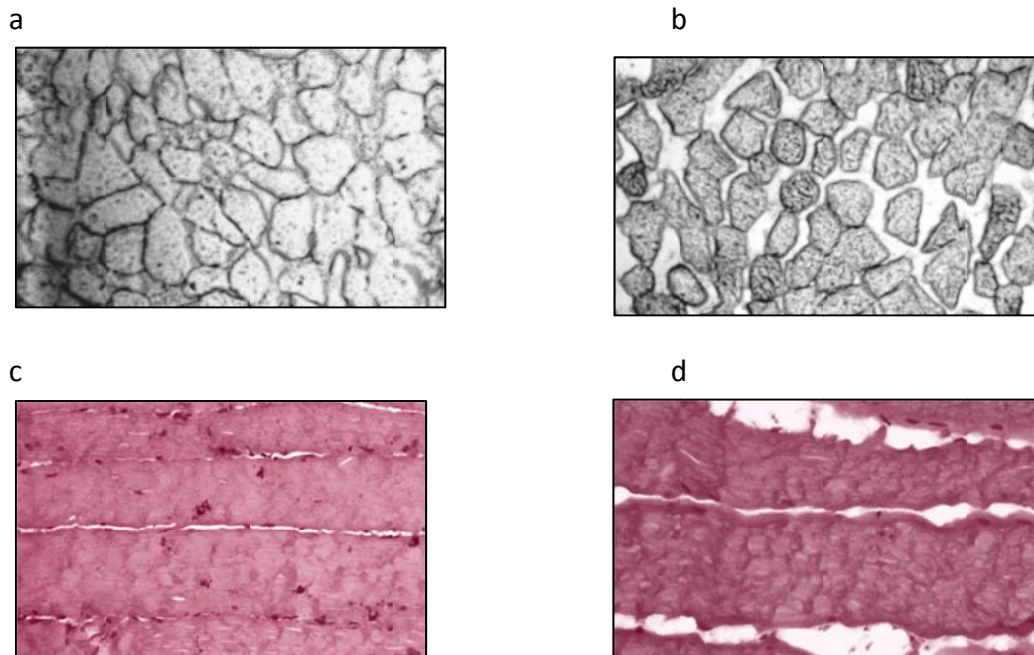
Qualité de la viande de porc : vous avez dit déstructuré ... ?

Renard Sophie, Chargée de mission Secteur Porc, Collège des Producteurs
Lovenfosse Martin, Administrateur Délégué, SA Lovenfosse

1. Viandes abîmées / Description du phénomène de déstructuration

La déstructuration des viandes est un phénomène physico-chimique lié au métabolisme énergétique du muscle chez l'animal *post mortem* (dégradation du glycogène). Ce défaut, observable lors de la découpe de la carcasse est relié à l'évolution du pH du muscle durant la période qui suit immédiatement l'abattage, plus particulièrement à une valeur ultime (pHu) inférieure à la valeur de référence. Cette chute de pH conduit les fibres musculaires à se rapprocher (perte de structure des fibres), et l'eau sort du muscle (exsudation).

Coupes histologiques (a,b) et coupes longitudinales (c, d) de jambons non déstructuré (a, c) et déstructuré (b, d) - source B. MINVIELLE *et al.* (INRA)



C'est au niveau du jambon que le problème est particulièrement sensible.

Quels sont les effets des étapes de préparation du jambon cuit ?

Le **salage** permet d'amener une charge électrique négative, garante de la répulsion entre les filaments du muscle et ainsi d'un maintien de l'eau au cœur des fibres musculaires. Le sel, aux concentrations habituellement utilisées (de l'ordre de 2 %), favorise par ailleurs la solubilisation des protéines. Le sel est également un exhausteur de goût naturel et, lorsqu'il est utilisé sous forme de sel nitrité, il améliore la couleur de la viande crue (plus rouge) et cuite (plus rose). Même s'il est en concentration faible, le sel peut produire un léger effet antimicrobien et contribuer partiellement à la conservation du produit. Pour réduire la teneur en sel, certains se tournent vers d'autres ingrédients qui permettent de remplir ces fonctions structurantes et conservatrices.