

Communication d'Agroscope ALP

Test consommateurs avec du salami à teneur en sel réduite

Lors de la foire artisanale lucernoise LUGA, la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux a réalisé un test consommateurs avec du salami à teneur en sel réduite dans le cadre des activités liées à l'exposition «Alles Wurst oder was?». Les résultats indiquent que seule une légère diminution de la teneur en sel est bien acceptée.

Trois variantes de salami ont été fabriquées auprès de l'ABZ de Spiez selon la recette de base suivante:

Matière première:	65% de viande de porc S I 15% 15 % de viande de bœuf R I 20% de lard de dos S VI
Additifs:	10 g de mélange d'épices Bonafirm (avec nitrate) par kg de farce 1 g de poivre blanc brisé par kg de farce 1 g de poivre blanc moulu par kg de farce 1 g de poudre d'ail par kg de farce 1 g de cognac par kg de farce Culture starter (LMP, Scheid Rusal AG)
Moisissure noble:	Penicillium nalgiovense
Boyaux à saucisse:	Naturin F-2 calibre 50

Les trois variantes diffèrent uniquement de par leur teneur en sel de cuisine. Le tableau 1 présente les dosages. La maturation s'est déroulée dans un séchoir. Le séchage a été interrompu lors d'une perte de poids de 35% de telle manière que la teneur en sel finale différerait à chaque fois de 5 g/kg.

Tableau 1: ajout de sel de cuisine et teneur en sel finale (g/kg) des 3 variantes de salami

Variante	Ajouté	Teneur en sel finale
1	26,00	40
2	22,75	35
3	19,50	30

Au total, 196 personnes ont dégusté les trois échantillons avec une teneur en sel différente lors de la LUGA de Lucerne. Dans un premier temps, on a évalué la popularité sur une échelle de 1 (je n'aime pas du tout) à 9 (j'apprécie énormément). La seconde question portait sur la salure. Le milieu de l'échelle à 9 points (5) correspondait à «juste approprié» alors que les écarts «bien trop peu salé» pointaient à gauche sur l'échelle vers le 1 et ceux «bien trop salé» à droite pointaient vers le 9. En outre, on a relevé le sexe, la langue maternelle, l'âge des participants ainsi que les indications relatives à la consommation de salami.

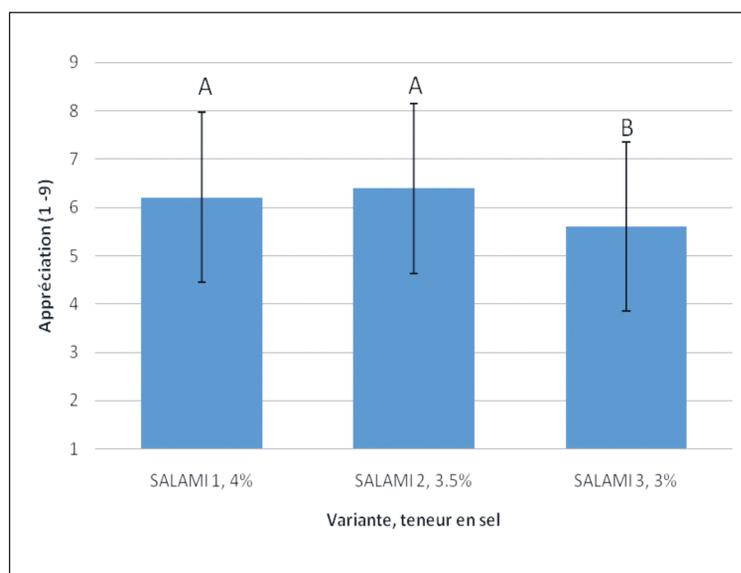


Fig. 1: degré d'appréciation moyen des 3 variantes de salami avec une teneur en sel différente.

De manière fortuite apparemment, davantage de femmes que d'hommes ont pris part au test (tabl. 2). 90% des participants étaient âgés de 18 à 79 ans et près de 40% de 40 à 59 ans. 87% des participants ont pu être qualifiés de «consommateurs de salami» réguliers (au moins 1-3 fois par mois).

Tableau 2: caractérisation des personnes qui ont pris part au test (n=196)

Paramètres	Pourcentage
Femmes	60
Hommes	40
Langue maternelle	
– allemand	98
– autres	2
Age en nombres d'années	
– < 18	8
– 18-39	28
– 40-59	37
– 60-79	25
– > 79	2
Consommation de salami	
– Au moins 1x par semaine	42
– 1-3x par mois	45
– < 1x par mois	13

Trop peu de sel n'est pas apprécié

L'échantillon avec une réduction légèrement réduite en sel (3,5% NaCl) était en moyenne un peu plus apprécié que l'échantillon témoin avec 4% de sel de cuisine (fig. 1). Cependant, la différence n'était pas confirmée statistiquement. En revanche, une réduction plus importante de sel de l'ordre de 3% n'a pas été appréciée par les participants au test. Cette variante a été beaucoup moins appréciée que les deux échantillons comparatifs. L'image pour ce qui est de l'évaluation de la salure est comparable. Les variantes 1 et 2 avec une teneur en sel de 4,0 et 3,5% ont été jugées «juste appropriées» (note 5 sur l'échelle de 1 à 9) et ne diffèrent pas de manière significative les unes des autres (fig. 2). Comparativement, la variante avec une teneur en sel de 3% a été beaucoup moins souvent qualifiée de «juste appropriée» et beaucoup plus souvent de «pas assez salée». Cette évaluation fournie par près de 200 consommateurs a confirmé qu'il est difficile de fixer des limites à une réduction de la teneur en sel dans les saucisses sèches et cela pas uniquement pour des raisons d'hygiène et d'ordre technologique mais pour des raisons d'acceptation du goût. En se basant sur les valeurs moyennes actuelles, la limite de réduction de la teneur en sel de cuisine se situe vers 10 à 15%.

Pius Eberhard und Patrizia Piccinali,
station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

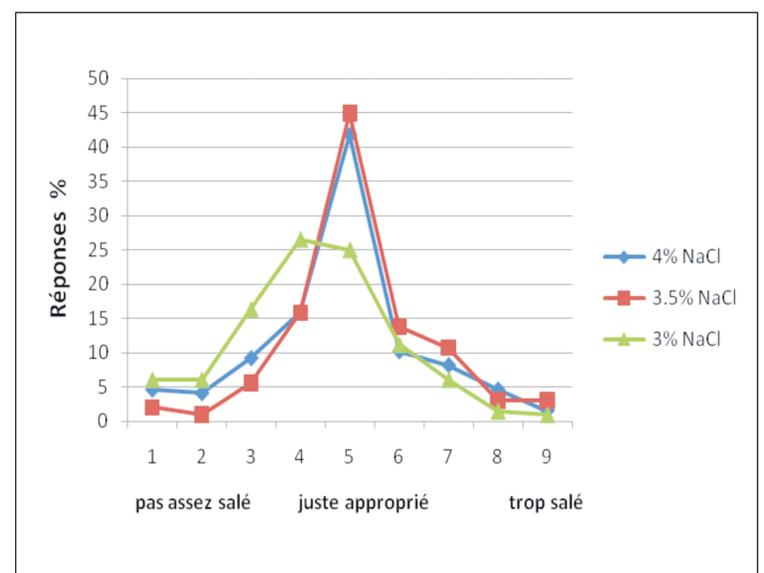


Fig. 2: répartition des réponses (%) par rapport à l'appréciation de la salure (5 = juste approprié) des 3 variantes de salami avec une teneur en sel différente.