

Agroscope

Nouveautés de la recherche en viandes

Par la réorganisation d'Agroscope et la création du domaine de compétences Animaux et produits d'origine animale, Agroscope s'est fixé pour objectif d'être encore davantage à l'écoute des producteurs-trices et des transformateurs-trices de lait et de viande. Grâce à ce nouveau domaine, les besoins de la pratique seront traités en temps utile ou les connaissances existantes diffusées de façon efficiente. Un autre objectif consiste à intensifier les échanges avec les organisations professionnelles, les cantons, les écoles et les services de vulgarisation, afin d'identifier rapidement les problèmes et les besoins de la pratique.

En 2016, le domaine de recherche Produits carnés a été réorienté vers la sécurité alimentaire. Les projets suivants seront traités dans le nouveau programme d'activité 2018-21.

- Relevé et analyse de données sur la situation actuelle en matière de sécurité alimentaire des produits carnés crus en Suisse: Actuellement, il existe peu de statistiques publiques sur la sécurité alimentaire des produits carnés en Suisse. C'est la raison pour laquelle Agroscope, en collaboration avec l'ABZ Spiez, a soumis un projet à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. Environ 800 produits carnés crus seront analysés dans un délai de deux ans. Des boucheries de petite et de moyenne taille ainsi que des grandes entreprises participent à la collecte des données. Ce projet a démarré avec succès en octobre 2017, et Agroscope informera les participants sur les premiers résultats, le moment venu.
- Collecte et typage de souches sauvages pathogènes: Les organismes pathogènes (organismes causant des maladies) isolés au cours des études susmentionnées sont collectés en tant que «souches sauvages». Ces souches sont ensuite ajoutées intentionnellement aux produits carnés lors d'essais, et leur comportement est observé au cours de divers processus.
- Réduction du sel et sécurité alimentaire: L'influence de la réduction du sel, des additifs et d'autres ingrédients sur la sécurité alimentaire des produits carnés n'est que partiellement connue et sera étudiée.



Un travail de master a pu démontrer que la taille des installations de transformation n'a aucune influence sur la qualité des salamis. (Photo: ew)

- Processus d'échaudage et sécurité alimentaire: L'influence des différents paramètres du processus d'échaudage, tels que la température, la durée et le calibre, sur la sécurité et la qualité des saucisses échaudées sera étudiée et les facteurs décisifs déterminés. Les mesures visant à améliorer la sécurité et la qualité découlant des essais seront communiquées à la filière carnée.

Partenariat avec l'ABZ et nouvelles installations de laboratoire

Agroscope travaille en étroite collaboration avec l'ABZ Spiez depuis de nombreuses années. L'équipe des formateurs-trices de l'ABZ Spiez soutient l'équipe de chercheurs activement en tout temps en nous fournissant des conseils d'experts et en produisant les différents lots de test. Grâce au fait qu'ABZ Spiez est responsable de l'application des bonnes pratiques d'hygiène dans les établissements

de production carnées et qu'en même temps il organise les tests microbiologiques obligatoires pour 650 établissements, l'échange avec l'équipe de l'ABZ est également très bénéfique du point de vue de l'assurance qualité.

Etant donné qu'à l'avenir l'équipe de chercheurs planifie d'effectuer d'autres essais avec des bactéries indésirables, une petite installation destinée à la production de 10 kg au maximum de saucisses échaudées, cuites ou crues a été mise en service en 2017. Autrement dit, Agroscope dispose désormais de nouveaux équipements qui permettent d'effectuer des petits tests préliminaires ou des analyses microbiologiques particulières.

Influence de l'échelle de production sur la maturation des salamis

Est-il possible de transposer à l'échelle industrielle les résultats des essais effectués en laboratoire et avec l'installation pilote? Quelle

influence les installations de transformation de différentes tailles ont-elles sur la qualité du produit fini? Il ressort du travail de master de John Barrett, étudiant à la HAFL (Zollikofen), que le processus de maturation est similaire, qu'il s'agisse d'une petite chambre de maturation ou d'une installation de type industriel. Les produits finis ont des propriétés très semblables, aussi longtemps que le calibre sélectionné reste le même. Comme prévu, la maturation des petites saucisses était plus rapide et les produits finis étaient donc plus secs et plus fermes.

Les résultats ont été présentés à l'«International Congress of Meat Science and Technology» en Irlande et au «Swiss Food Science Meeting» à Neuchâtel.

Helena Stoffers, Responsable du groupe Technologie de transformation

Walter Stoll, Responsable du domaine de compétences Animaux et produits d'origine animale Agroscope