

Charcuterie crue

Le mode d'ajout de la culture starter a son importance

Les cultures starter en poudre utilisées pour la fabrication de produits de charcuterie crus (par exemple, le salami) doivent être diluées dans un peu d'eau et ajoutées selon les consignes du fabricant.

Lors de la fabrication des produits de charcuterie crus dans les établissements de fabrication artisanale produisant de petites charges, les cultures starters sont le plus souvent ajoutées à la farce sous la forme de poudre, à vue d'œil et directement à partir du sachet.

Or, les fournisseurs de cultures starters recommandent de diluer tout le contenu du sachet dans de l'eau puis d'ajouter la quantité nécessaire de culture liquide à la farce. On obtient ainsi une meilleure répartition de celle-ci dans la farce et une acidification initiale plus équilibrée. Agroscope a comparé les deux types d'utilisation dans un essai avec des salamis produits en trois



Les cultures starter doivent être diluées dans un peu d'eau.

(Photo: ma)

petites charges (de 10 kg chacune) à l'ABZ de Spiez.

Résultats

Le jour suivant la fabrication, les nombres de germes ont été déterminés dans les produits frais. Ceux dans lesquels la culture a été ajoutée sous la forme de poudre présentaient 24 heures après leur fabrication des nombres de germes légèrement plus

élevés. Par ailleurs, les valeurs individuelles des six échantillons ont enregistré une plus grande distribution que dans le cas de l'ajout de la culture sous forme liquide. En plus des nombres de germes, les valeurs pH de 5 salamis de chacune des trois charges ont été déterminées en cours de maturation. L'évolution des valeurs moyennes du pH figure dans le tableau 1.

Les produits fabriqués avec la culture diluée dans de l'eau ont subi une acidification légèrement plus intense, et la valeur pH moyenne est restée plus basse pendant toute la durée de la maturation, comparé aux produits fabriqués avec la culture en poudre. En outre, ces derniers présentaient des fluctuations

plus importantes au niveau des valeurs pH, comme en témoignent les écarts-type calculés en cours de maturation des valeurs pH de 15 salamis (fig. 2).

Conclusion

La dilution de la culture dans un peu d'eau avant son ajout dans la farce a les avantages suivants par rapport à un ajout direct sous forme de poudre: le dosage est plus exact, la répartition dans la farce plus régulière, ce qui favorise l'acidification, qui est alors plus équilibrée, et la maturation s'avère elle aussi plus régulière.

Pius Eberhard, Ueli von Ah et Helena Stoffers, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP-Haras

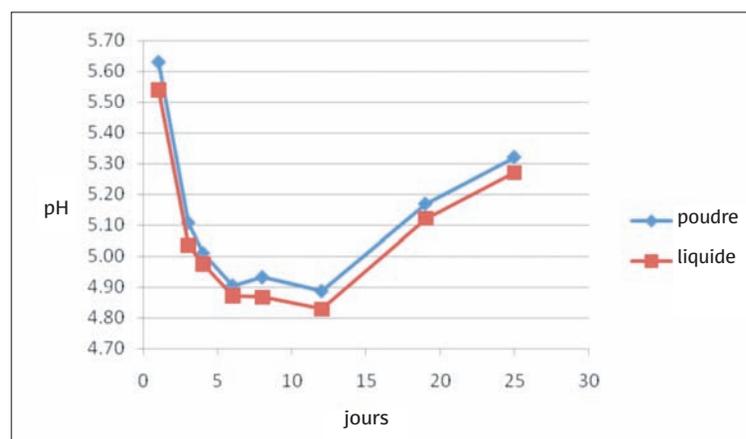


Fig. 1: Evolution des valeurs pH pendant la maturation des salamis: valeurs moyennes de 15 salamis fabriqués avec une culture starter ajoutée sous forme de poudre et de 15 salamis fabriqués avec une culture starter ajoutée sous forme liquide.

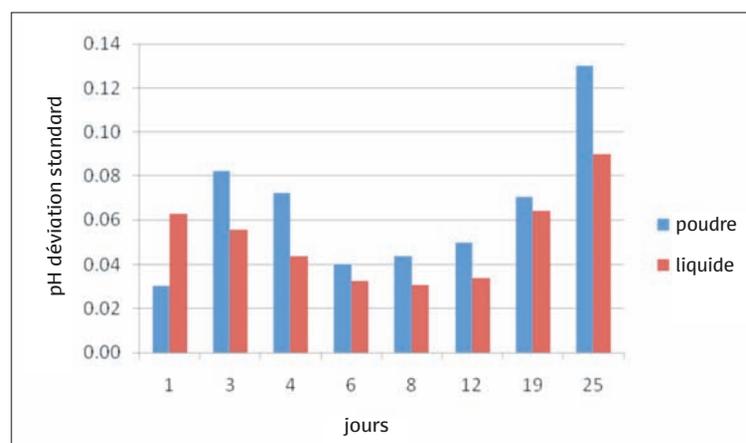


Fig. 2: Ecarts-type des valeurs pH des mesures effectuées dans 15 salamis en cours de maturation.

Viande crue utilisée:	65% de viande de porc S I 15% de viande bœuf R I 20% de lard de dos S VII
Sel de cuisine:	23 g par kg de farce
Additifs:	10 g d'un mélange d'épices Bonafirm (avec du nitrate) par kg de farce 1 g de poivre blanc concassé par kg de farce 1 g de poivre blanc moulu par kg de farce 1 g d'ail en poudre par kg de farce 1 g de Cognac par kg de farce
Moisissure noble:	Penicillium nalgiovense
Boyaux:	Naturin R2 calibre 50
Culture starter:	LMP n° 7527, Scheid Rusal SA, CH-6038 Gisikon
Description de la culture:	destinée à la fabrication de salamis et de saucisses crues à partir d'un poids de remplissage de 300 g (sachet pour 50 kg de farce). Composée de lactobacilles, de microcoques et de pédiococques.
Utilisation en poudre:	dosage à vue d'œil: environ 20% de poudre pour 10 kg de charge.
Utilisation sous forme liquide:	dilution de contenu du sachet dans 50 ml d'eau, ajout de la quantité nécessaire avec une pipette (10 ml par 10 kg de charge)