

La réduction de la teneur en sel améliore les rendements technologiques et l'aptitude au tranchage du Jambon de Bayonne

Une étude présentée à l'ICoMST 2009 a montré que l'on pouvait réduire la teneur en sel du jambon de Bayonne de 20 % sans dégrader les qualités de transformation. Cela permettrait même de les améliorer.

L'INRA, en partenariat avec le KIS (Slovénie), l'IRTA (Catalogne) et l'INPAQ-PYRAGENA-Consortium du Jambon de Bayonne, a conduit une étude visant à déterminer l'impact de la diminution du sel dans le jambon de Bayonne sur les rendements technologiques de transformation et l'aptitude au tranchage.

Dans ce but, les chercheurs ont sélectionné 60 carcasses de porcs et produits 120 jambons secs selon le schéma classique de production sous Indication Géographique Protégée (IGP) du Jambon de Bayonne : salage, repos, séchage, panage et affinage sur une durée totale de 12 mois. Pour chaque animal, un jambon a été transformé selon la méthode classique, c'est-à-dire avec une phase de salage de 11 à 13 jours. Par contre, le second jambon de chaque carcasse a subi une période de salage plus courte de 2,5 jours, correspondant à une diminution attendue de la teneur en sel de 20 %.

Les caractéristiques des jambons frais (pH, couleur, gras de couverture et poids) ont été mesurées avant transformation. Les rendements technologiques de transformation ont été calculés aux différents stades de production : après le salage, le repos et l'affinage. L'aptitude au tranchage et le nombre de tranches pré-emballées pour chaque jambon ont été déterminés. Enfin, les teneurs en eau, en protéines, en lipides, en azote non protéique et en NaCl ont été mesurées dans le *Biceps femoris*.

Les chercheurs se sont donc assurés que les caractéristiques des deux jambons frais de chacun des porcs n'étaient pas différentes en terme de poids, pH, épaisseur de gras et couleur.

La réduction de la durée du salage a bien permis de réduire la teneur en NaCl de 20 %. Elle s'est traduite par une teneur en eau supérieure (60,7 vs 59,6), une teneur en protéines inférieure (29,1 vs 29,5), et un index global de protéolyse supérieur (29,5 vs 28,2).

En ce qui concerne les rendements de fabrication, des pertes significativement moins importantes ont été observées chez les jambons à teneur réduite en sel pendant les périodes de salage et de repos. Mais cette observation n'était qu'une tendance ($p < 0,06$) après l'affinage.

Cependant, la quantité (poids et nombre) de tranches de jambon et donc le rendement au tranchage ont été supérieurs dans les jambons moins salés, démontrant que l'aptitude au tranchage du jambon n'était pas affectée par une réduction du taux de sel de l'ordre de 20%.

Les résultats de cette étude démontrent clairement qu'il est possible de réduire la quantité de sel d'au moins 20 % des jambons secs sans effet néfaste sur les qualités technologiques. Toutefois, les auteurs de l'étude soulignent que des études complémentaires sont actuellement en cours afin de préciser l'impact de la réduction du taux de sel sur les qualités sensorielles du

jambon de Bayonne et son acceptabilité par les consommateurs.

Cette étude s'inscrit dans le cadre du projet européen TRUEFOOD (FOOD-CT-2006-016264 - Traditional United Europe Food Integrated Project financed by the European Commission under the 6th Framework Programme)

KIS : Kmetijski inštitut Slovenije ou Institut d'Agriculture de Slovénie

IRTA : Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries ou Institut de Recherche et Technologie Agroalimentaire

INPAQ : Interprofession Porcine d'Aquitaine

PYRAGENA : Station expérimentale Pyrénées Adour Génie Alimentaire

Contact auteur :

Véronique Santé-Lhoutellier

INRA Qualité des Produits Animaux

63122 Saint-Genès Champanelle

Tél. : 04 73 62 47 08

Courriel : veronique.sante@clermont.inra.fr
