

LE BARATTAGE PARTIE 2 – RÉSULTATS CHIFFRÉS

© BSA Support aux métiers de bouche

Dans la précédente fiche sur le barattage, nous vous avons présenté : la baratte, les rôles du barattage, les avantages, la conduite du malaxage et la façon de reconnaître un bon malaxage.

(Réf. Fiche technique BSA, Le Barattage, Décembre 2009 Volume 2, numéro 3).

Dans ce numéro, nous vous présentons des résultats concrets et chiffrés du barattage suite à la fabrication de deux jambons cuits ; soit un par immersion et un par barattage.

Veuillez noter qu'une troisième fiche technique complètera la série ; cette dernière traitera principalement de la rentabilité de la baratte.



Dans ce numéro

Impact du malaxage sur la qualité et le rendement du jambon cuit	1
Interprétations des résultats	2
Autres avantages	2
Idée préconçue	2

Impact du malaxage sur la qualité et le rendement du jambon cuit

Protocole : nous avons réalisé simultanément deux fabrications de jambon cuit. Les viandes sont issues du même lot et sélectionnées au hasard pour l'une ou l'autre des fabrications. La saumure utilisée est la même, ainsi que le taux d'injection. La cuisson s'est faite simultanément.

Tableau des résultats

	Jambon en immersion	Jambon en baratte
1 Rendement d'injection	145%	145%
2 Rendement de saumurage	128%	143%
3 Pertes à la cuisson	20%	15%
4 Rendement technologique	102%	122 %

1 Le rendement d'injection nous informe sur la quantité de saumure ajoutée. Un rendement de 145%, indique que 10 kg de viande avant injection pèsera 14.5 kg après injection.

2 Le rendement de saumurage nous indique s'il y a des pertes en poids entre l'injection et la mise en cuisson. Un rendement de 128% signifie que 10 kg de viandes avant injection, qui en pèsera 14.5 kg après injection ne pèse plus que 12.8 kg au moment de la cuisson.

3 Les pertes à la cuisson nous indiquent la proportion de poids perdu à la cuisson, dans le cas cité précédemment, 12.8 kg de viande saumurée qui perd 20 % à la cuisson ne pèsera que 10.2 kg après la cuisson.

4 Le rendement technologique quant à lui fait une synthèse de tous les rendements. Un rendement de 120 % signifie qu'avec 10 kg de viande, nous fabriquons 12.2 kg de jambon.

Interprétation des résultats

- Les rendements d'injection sont identiques, ce qui est normal puisque nous procédons à la même injection.
- Les jambons en immersion sont placés 18 heures dans la saumure, et perdent de la saumure donc du poids, ce qui explique un rendement de saumurage plus faible.
- Les jambons en baratte sont placés dans la baratte avec toute la saumure nécessaire. L'effet de la baratte va permettre à la viande d'absorber la quasi totalité de la saumure, ce qui explique le bon rendement de saumurage.
- Les pertes à la cuisson sont plus faibles avec le jambon en baratte car l'effet de la baratte permet une meilleure rétention de la saumure.

En conclusion, si deux charcutiers fabriquent du jambon cuit, ils démarrent leur production avec 100 kg de fesse de porc désossée, l'un d'eux vendra 102 kg de jambon et l'autre 122 kg; une différence de 20 kg pour le même travail et la même quantité de saumure utilisée.

Autres avantages

- Dans les jambons en immersion, nous avons dû ajouter de la carraghénine pour favoriser le collage des muscles.
- Les jambons en baratte ont une meilleure tenue de tranche, les muscles restent collés, ceci en raison de l'extraction des protéines qui se fait lors du barattage.
- La couleur est plus uniforme.
- Le jambon a une meilleure forme, car lors de la mise en forme, les viandes sont plus souples et plus malléables.

Voyez ici une photo des produits finis; le jambon de gauche est celui fabriqué en baratte et celui de droite fut fabriqué par immersion. On peut voir que la mise en forme est plus facile à faire. De plus la mise sous vide améliore la couleur.



Idée préconçue

Un jambon baratté est un jambon de moins bonne qualité et ressemble un jambon industriel!

Faux, ce n'est pas l'utilisation de la baratte qui fait la qualité du jambon. Mais plutôt la qualité de la viande et la quantité de saumure ajoutée, ainsi que le procédé. Bien souvent dans les jambons cuits bas de gamme, les muscles sont hachés et de l'émulsion est ajoutée, rien à voir avec l'utilisation de la baratte.



BSA Division support aux métiers de bouche
6005 boul. Couture, Montréal, Québec, H1P 3E1

Support technique:

1 877 852-3199

Site web:

bsa.ca