

**Amélioration raisonnée des procédés de fabrication de produits
carnés salés crus ou cuits en lien avec la réduction de la teneur
en sel et sodium.**

Coordinateur : André LEBERT, INRA - UR Qualité des Produits Animaux - www.na-projet.eu

[Contexte]

Le chlorure de sodium est indispensable au bon fonctionnement de l'organisme mais sa consommation excessive présente des risques pour la santé tels que l'hypertension, le développement de maladies cardiovasculaires et de l'ostéoporose. Dans beaucoup de pays industrialisés, sa consommation dépasse les recommandations. En France, les produits de viande ont été identifiés comme responsables de près de 11 % de la consommation de sel total, c'est le 2ème vecteur après les produits de boulangerie (environ 25 %). Depuis les années 90, des efforts sont faits pour réduire la teneur en sodium des produits de charcuterie, mais le niveau seuil atteint aujourd'hui semble difficile à réduire en pratique.

[Objectifs]

L'objectif est de réduire le taux de sel d'au moins 60% (par rapport à la situation initiale) dans des produits de charcuterie : jambon sec et jambon cuit tout en maintenant les qualités sanitaires et organoleptiques des produits finaux.

Ce projet s'organise autour des 3 tâches suivantes :

Tâche 1 : Modélisation de l'évolution des propriétés physico-chimiques et des transferts de chaleur et de matière dans la viande de porc lors des procédés de fabrication de pièces crues ou cuites.

Tâche 2 : Evolution des propriétés organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des produits au cours des transformations.

Tâche 3 : Mise au point de nouveaux procédés de fabrication de jambon sec et jambon cuit, développement de nouveaux produits et essais spécifiques.

[Résultats attendus]

Ce projet permettra d'approfondir les connaissances des phénomènes physiques et biologiques qui ont lieu dans la viande de porc et de développer des outils de modélisation pour assister les professionnels dans leur démarche de réduction du taux de sel et de sodium. Il débouchera sur la création de procédés nouveaux et/ou produits nouveaux moins énergivores et plus respectueux de l'environnement.

[6 Partenaires]

INRA - UR 0370 Unité Qualité des Produits Animaux • Institut du Porc (IFIP) • Association pour le Développement de l'Institut de la Viande (ADIV) • Université Blaise Pascal - E3 3866 Laboratoire de Génie Chimique et Biochimique • AFSSA, Direction de l'Evaluation des risques nutritionnels et sanitaires, Unité appréciation quantitative du risque et épidémiologie en microbiologie et santé animale • Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et Transformateurs de la Viande (FICT)

[Caractéristiques générales]

- Environ 50 personnes impliquées dans le projet
- Budget total : 2 467 000 euros
dont financement ANR 722 000 euros
- Début et durée du projet : Janvier 2010 – 48 mois
- Participation de centres ACTIA IFIP et ADIV et labellisation pôles de compétitivité VALORIAL et INNOVIANDES

