

Formation du personnel 16

METHODES DE CONSERVATION DES PRODUITS A BASE DE VIANDE

Pour la préparation des produits à base de viande la législation a énuméré les traitements autorisés en vue de la conservation.

Ces traitements en vue de la conservation ont pour objectif de tuer les micro-organismes ou d'arrêter leur multiplication.

La cuisson peut s'effectuer de différentes manières : bouillir, étuver, rôtir, braiser, griller ou frire.

Suivant l'intensité de la cuisson, les micro-organismes sont totalement détruits ou non.

Lors de la pasteurisation les produits à base de viande (par ex. jambon cuit, saucisson cuit, pâté) sont chauffés durant un certain temps à une température à cœur de + 65 à + 80° C. Par cette opération les cellules végétales des micro-organismes pathogènes (engendrant des maladies) et la plupart des micro-organismes causant la putréfaction sont détruits. Cela n'empêche

pas que certaines bactéries et des spores peuvent survivre à une telle cuisson.

C'est pour cette raison que les produits à base de viande pasteurisés doivent être conservés réfrigérés.

La durée de la cuisson dépend de plusieurs facteurs tels que la température à cœur, le taux de contamination des matières premières, le pH, la concentration en sel et nitrite

La valeur de pasteurisation est le temps (en minutes) durant lequel un produit doit avoir une température à cœur de 70° C pour que la pasteurisation soit efficace.

La valeur de pasteurisation dépend du micro-organisme que l'on veut tuer.

Pour des produits à base de viande pasteurisés on adapte généralement comme critère les *streptococcus faecalis* qui se présentent régulièrement.

Pour cette bactérie une cuisson durant 1 minute à

70° C produit une pasteurisation égale à 1 à une température à cœur de 70° C.

Lors de la pasteurisation l'objectif est généralement d'obtenir une valeur de pasteurisation minimale de 40 et encore mieux de 45.

Cela signifie qu'au cœur du produit à base de viande, il y a lieu de maintenir une température de 70° C durant 40-45 minutes.

Au plus la température est élevée au plus courte sera la période de cuisson (par ex. à + 80° C la valeur de pasteurisation égale à 45 sera atteinte après 4,5 minutes).

Au plus la température est basse au plus long sera la période de cuisson (par ex. + 68° C la valeur de pasteurisation égale à 45 sera seulement atteinte après 71,3 minutes).

A suivre

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

Rubrique question-réponse

A maintes reprises des membres nous ont posé la question de savoir si l'utilisation de sparadrap de couleur est obligatoire pour les soins à apporter aux blessures superficielles

Des blessures infectées ou purulentes peuvent contenir des milliards de Staphylocoques formant des toxines.

C'est pour cette raison qu'il y a lieu de désinfecter les blessures aux mains et aux

avant-bras et de les couvrir avec un sparadrap imperméable, renouvelé régulièrement.

La législation n'impose aucune couleur spécifique à utiliser.

Toutefois, pour des raisons de sécurité alimentaire il est conseillé d'utiliser du sparadrap de couleur (par ex. bleu) puisqu'en cas de perte il est beaucoup plus facile à retrouver.

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:

BOVINS	Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF				
		15-mai-09	22-mai-09	29-mai-2009	05-juin-09
Battice	Taureaux (S)	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Génisse Cul de Poulain	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

Remarques sur la tendance des prix

15-mai-09	
22-mai-09	Stationnaire
29-mai-09	Légère baisse
05-juin-09	