

La préparation des gros saucissons. Etude des technologies les plus adaptées pour réduire les risques microbiologiques

Baldini P., Diaferia C., Barbuti S., Raczynski R., Pirone G.

in

Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.).
Tradition and innovation in Mediterranean pig production

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41

2000

pages 263

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=600147>

To cite this article / Pour citer cet article

Baldini P., Diaferia C., Barbuti S., Raczynski R., Pirone G. **La préparation des gros saucissons. Etude des technologies les plus adaptées pour réduire les risques microbiologiques.** In : Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.). *Tradition and innovation in Mediterranean pig production*. Zaragoza : CIHEAM, 2000. p. 263 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

La préparation des gros saucissons. Etude des technologies les plus adaptées pour réduire les risques microbiologiques

P. Baldini, C. Diaferia, S. Barbuti, R. Raczynski et G. Pirone

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma, Italie

RESUME - Les saucissons de gros calibre à longue maturation caractérisés par des goûts non acides sont traditionnels des pays de l'Europe méditerranéenne. La préparation de ces produits présente quelques difficultés dues aux valeurs relativement élevées du pH et de l'aw pendant le premier mois de maturation, surtout si, comme prévoient presque toutes les technologies industrielles ou artisanales, la température est plus élevée que 10°C. En ces conditions la probabilité que les germes gram-négatifs se développent jusqu'à des valeurs dangereuses devient importante. Pour réduire ces risques on doit bien maîtriser toutes les opérations qui précèdent l'embossage et choisir les températures d'étuvage, séchage et de maturation les plus adaptées. Car pendant le séchage et les premières semaines de maturation l'aw du coeur des saucissons ne se modifie pas de façon importante, on a vérifié la possibilité de contrôler la multiplication des entérobactéries adoptant une conduite différente pendant la première période de la maturation. Après séchage on a placé les saucissons à une température de 5°C, environ, pendant une période suffisante pour permettre une bonne réduction de la quantité d'eau aussi dans la fraction la plus interne de saucissons embossés en boyau de 90 mm de diamètre. La réduction des entérobactéries est poursuivie pendant le séchage et la première partie de la maturation même si le pH et l'aw étaient encore élevés.

Mots-clés : Saucisson, technologies, microbiologie.

SUMMARY - "Preparation of large cured sausages. Study of the most suitable technology to reduce microbiological risks". Large cured sausages of long maturation characterized by a non acid flavour are traditional on the Mediterranean countries of Europe. The preparation of these products poses certain problems due to the relatively high values of pH and aw (water activity) during the first month of maturation, especially if the temperature exceeds 10°C, as expected by almost all industrial or artisanal technologies. Under such conditions, there is a risk that gram-negative germs grow up to dangerous levels. In order to reduce these risks it is necessary to master all operations before FILLING/BAGGING* and select the most suitable heating*, drying and maturation temperatures. Since during drying and the first weeks of maturation the aw at the core of the sausage is not significantly modified, we have verified the possibility of controlling the enterobacteria multiplication by adopting a different behaviour from the first period of maturation. After drying, the sausages were placed at a temperature of around 5°C during a sufficient period to allow a good decrease in water content even at the core of the sausage FILLED* in casings of 90 mm diameter. The reduction of eneterobacteria is achieved during drying and the first stage of maturation even if the pH and aw are still high.

Key words: Sausage, technology, microbiology.
