

Evaluation instrumentale et sensorielle de la couleur de la graisse sous-cutanée du jambon du porc ibérique

Timón M.L., Tejeda J.F., Martín L., Petró M.J., Ventanas J.

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 269

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=600150>

To cite this article / Pour citer cet article

Timón M.L., Tejeda J.F., Martín L., Petró M.J., Ventanas J. **Evaluation instrumentale et sensorielle de la couleur de la graisse sous-cutanée du jambon du porc ibérique.** In : Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.). *Tradition and innovation in Mediterranean pig production*. Zaragoza : CIHEAM, 2000. p. 269 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41)



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

Evaluation instrumentale et sensorielle de la couleur de la graisse sous-cutanée du jambon du porc ibérique

M.L. Timón, J.F. Tejeda, L. Martín, M.J. Petrón et J. Ventanas

Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura,
Avda. Universidad s/n, 10071 Cáceres, Espagne

RESUME - Une des finalités de la recherche sur le jambon Ibérique est de trouver des paramètres objectifs pour la détermination de la qualité de ce produit très apprécié par le consommateur. Le sujet de cet article est l'utilisation de la mesure de la couleur du gras sous-cutané du jambon des cochons Ibériques nourris avec granulés et "montanera" (alimentation essentiellement naturelle : des glands et de la pâture), comme producteur de la qualité. Les résultats montrent que l'évaluation de la couleur par des techniques instrumentales (colorimètre) est différente significativement entre les deux lots. Le gras du jambon de "montanera" est plus foncé et rosé, et moins jaune que celui du jambon de granulés, profondément et superficiellement. Cependant, l'analyse sensorielle réalisée par un panel ne sépare pas significativement les échantillons, encore que les juges considèrent ceux de "montanera" un peu plus foncés que ceux de granulés.

Mots-clés : Couleur, graisse, porc ibérique.

SUMMARY "Instrumental and sensorial evaluation of subcutaneous fat colour in Iberian pig ham". One of the aims of the research on Iberian ham is to find objective parameters for determining the quality of this product, so valued by consumers. The idea of this article is to use, as quality predictor, measurements of colour of the subcutaneous fat from hams coming from Iberian pigs fed on pellets and "montanhera" (essentially natural feeding based on acorns and pasture). The results show that colour evaluation using instrumental techniques (colorimeter) is significantly different between both lots. The fat from "montanera" ham is darker and more pinkish, and less yellowish than that from pellet ham, at deep and superficial levels. However, sensorial analysis conducted by a panel does not distinguish significantly the samples, although tasters considered that "monatenara" hams were a little bit darker than pellet hams.

Key words: Colour, fat, Iberian pig.
