



**Quelle qualité
pour répondre aux attentes
des consomm'acteurs ?**

21 et 22 NOVEMBRE 2016



**COMPARAISON DES QUALITES DES VIANDES
D'OVINS BRULES ET DEPOUILLES ET PERCEPTION
DES ACTEURS DE LA FILIERE AU BENIN**

SALIFOU Chakirath .F.A



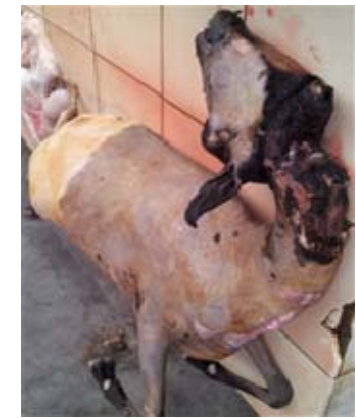
INTRODUCTION



Au Bénin, les ovins sont accessibles à tout moment de l'année et abattus quotidiennement dans les abattoirs.



Présentation
à l'abattoir



raisons?

Consommateur à l'achat

Non
conventionnel





Objectif



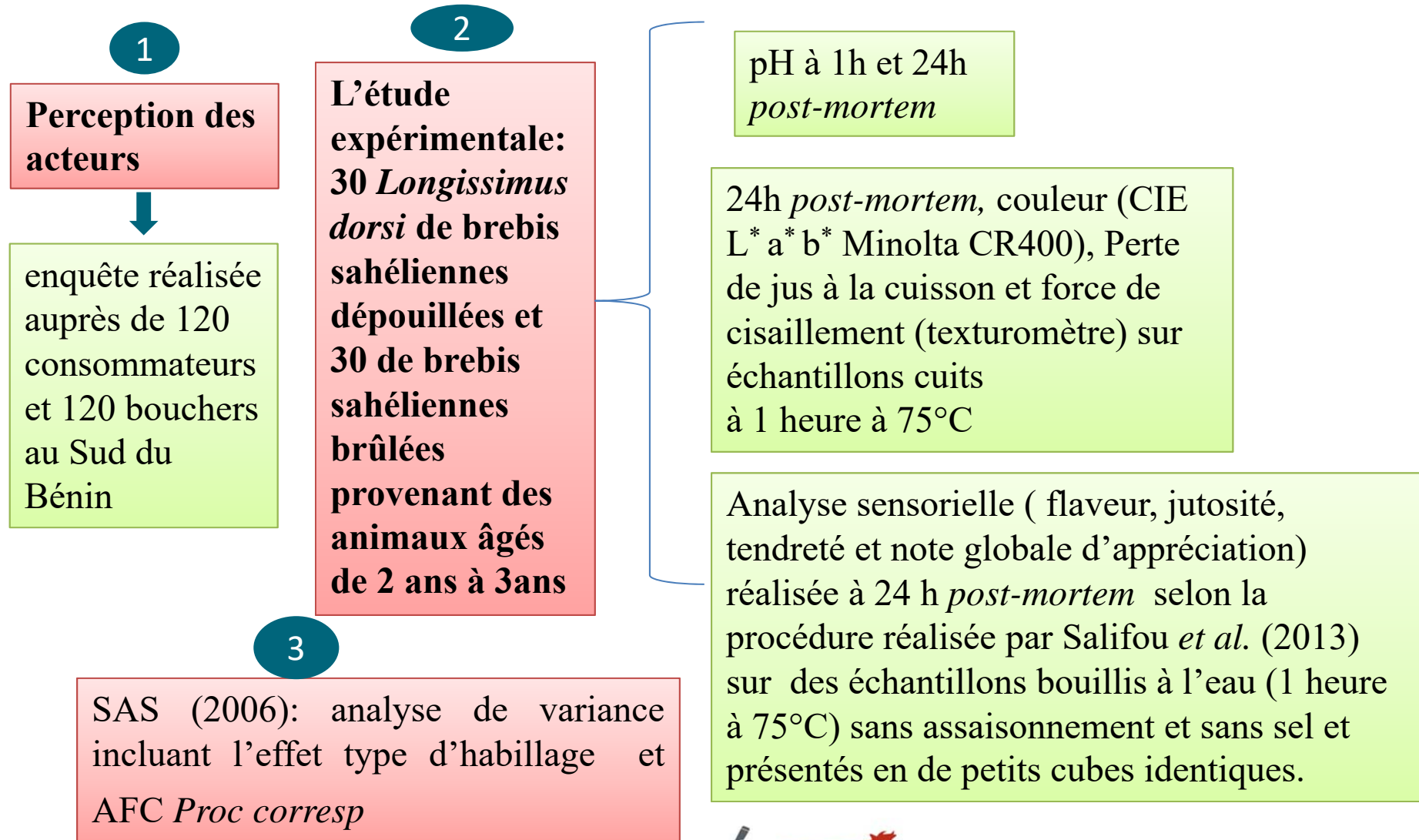
Comparer les qualités de la viande des ovins dépouillés à celle des ovins brûlés

**Perceptions
Consommateurs**

**Perceptions
bouchers**

**Analyses
physiques et
organoleptiques**







Résultats

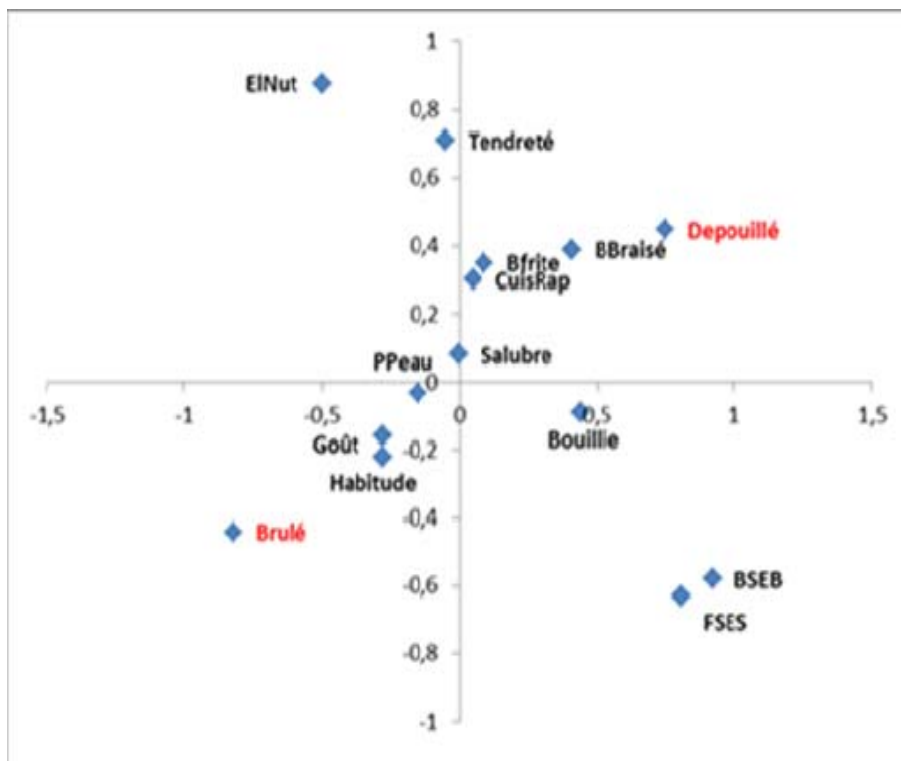


Figure 1 : Perceptions des consommateurs vis-à-vis de la viande d'ovin brûlé et celle d'ovin dépouillé

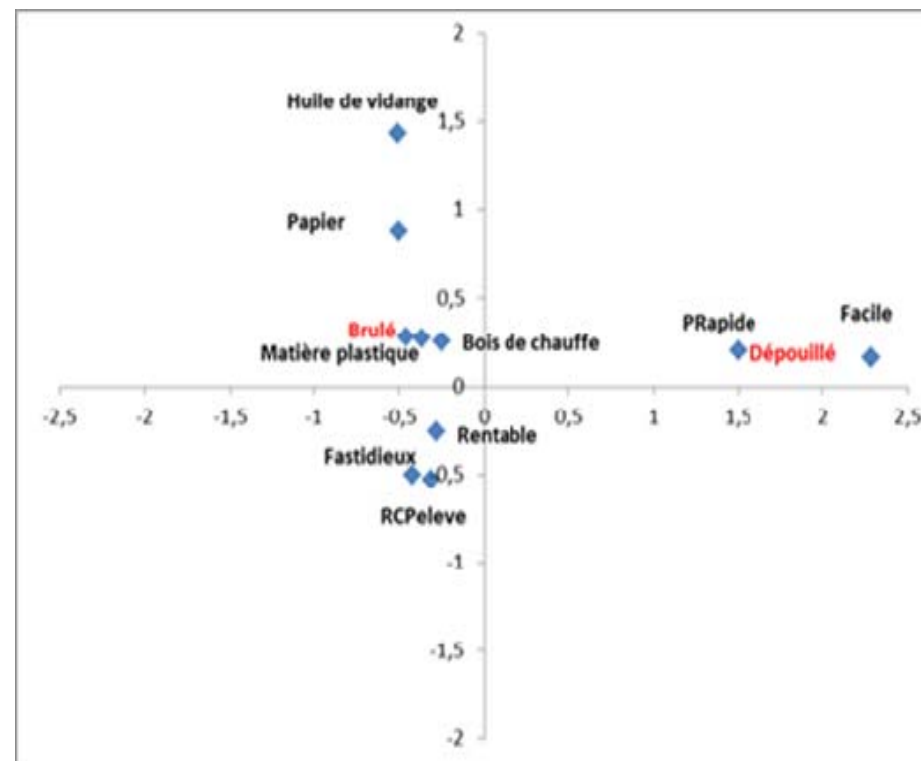


Figure 2 : Perceptions des bouchers vis-à-vis du brûlage et du dépouillage des ovins





Tableau I: Paramètres de qualité de la viande des brebis Sahéliennes dépeignées et de de la viande des brebis Sahéliennes brûlées

Variables		Dépeissage M±ES	Brûlage M±ES	ANOVA
Couleur	L*	43,05±0,066	43,20±0,66	NS
	a*	22,50±0,44	20,85±0,44	**
	b*	8,58±0,53	8,40±0,53	NS
pH	1 h	5,94±0,03	6,21±0,03	***
	24h	5,50±0,03	5,88±0,03	***
P cuisson	24h	42,51± 1,51	39,31±1,51	**
Tendreté (N)	24h	94,81±3,37	81,12±3,37	***
Caractéristiques sensorielles	Tendreté	2,67±0,11	3,07±0,11	***
	Jutosité	2,96±0,09	2,98±0,09	NS
	Flaveur	2,76±0,11	2,62±0,11	NS
	Note	3,04±0,09	3,24±0,09	NS



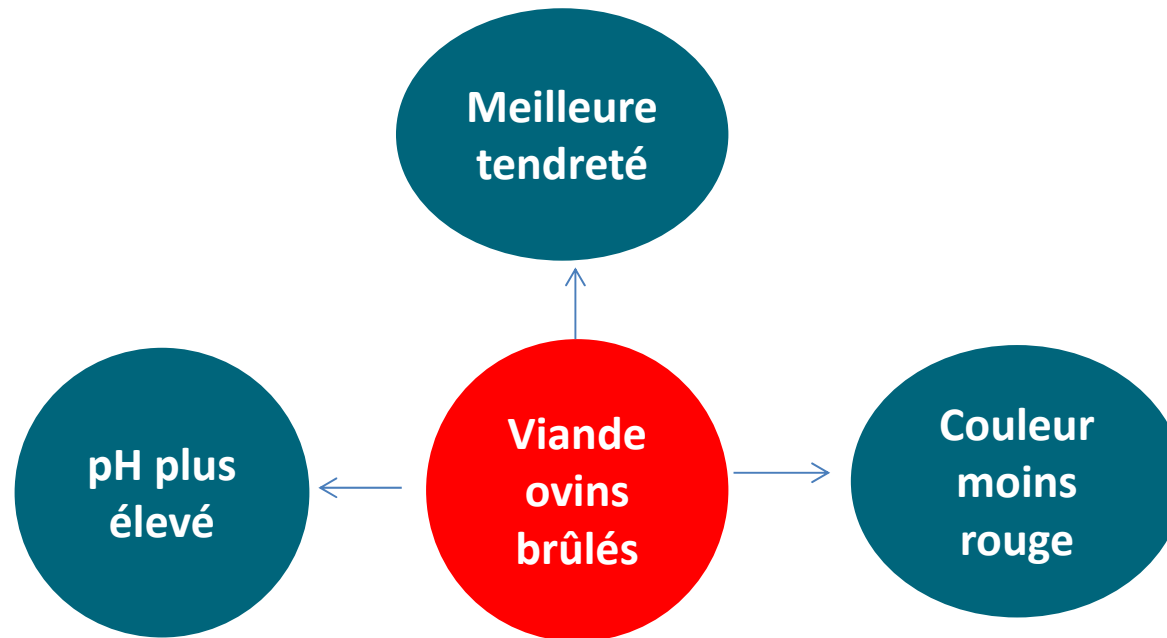


- ➔ **Meilleur goût de la viande des ovins brûlés:** présence de la peau qui a certainement conféré un arôme spéciale à l'ensemble viande et peau lors du brûlage.
- ➔ Le brûlage ➔ début de dénaturation des protéines, de la myoglobine et certainement aussi une réduction du glycogène en sucres simples qui interagissent avec les acides aminés pour modifier la couleur de la viande
- ➔ Confirmation: pH plus élevé, indice de rouge et perte de jus à la cuisson moins élevés (viande des ovins brûlés).
- ➔ Talmant *et al.* (1994): valeurs de pH légèrement plus élevées chez les porcs flambés comparativement à ceux épilés.
- ➔ **F(N) + élevée et tendreté + faibles pour la viande d'ovins dépouillés:** viande d'ovins brûlés plus tendre.
- ➔ A l'achat: tendreté pas un critère de choix. A la cuisine: viande cuite le plus longtemps possible jusqu'à l'obtention de la tendreté recherchée par le consommateur.
- ➔ Les matières plastiques, le papier et l'huile de vidange utilisés pour le brûlage ont laissé à coup sûr de résidus dans la viande.





Conclusion



Les combustibles utilisés doivent être revus. L'hygiène des deux procédés d'abattage doit être également évaluée.





Université
d'Abomey
Calavi

23^e JSMTV



**Merci de votre
aimable attention**

