

Les viandes de boucherie

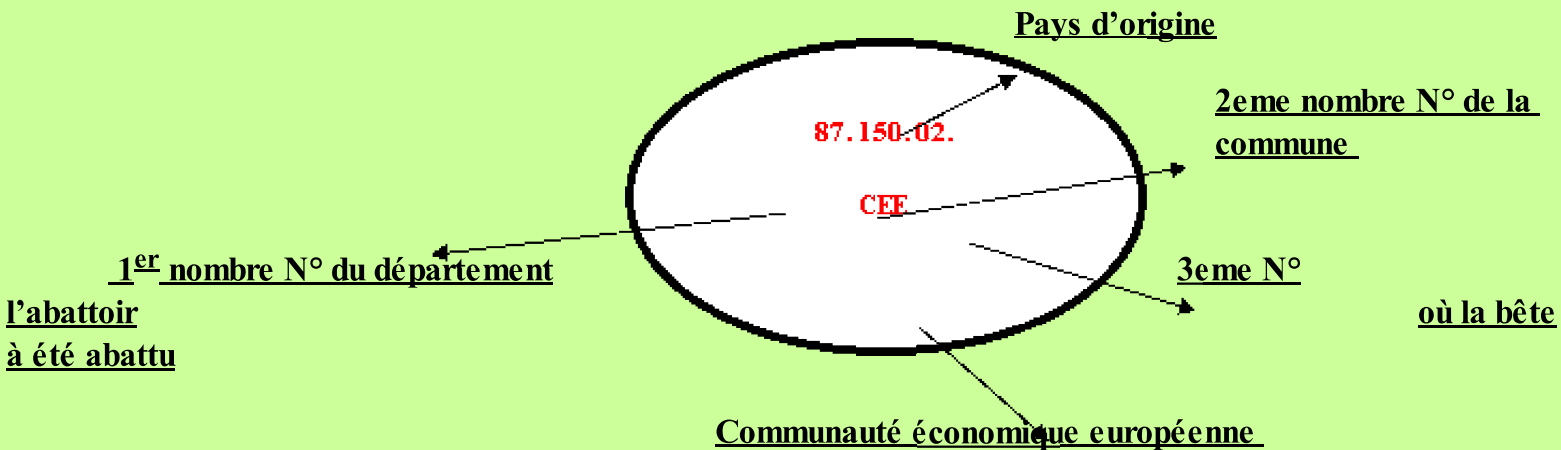
CLASSIFICATION et couleur de viande

Sommaire Technologie

<u>CLASSIFICATION</u>	<u>ANIMAUX CONCERNES</u>
<u>VIANDES ROUGES</u>	Bœuf, mouton, cheval
<u>VIANDES BLANCHES</u>	Agneau, veau, chevreau

LA VIANDE DE PORC N'EST PAS CLASSES EN CATEGORIE

ESTAMPILLAGE SANITAIRE



APPRECIATION DE LA QUALITE

Type de tampon **R 3** (le **R** pour la conformation et le **3** pour l'état d'engraissement)

Type de tampon pour le veau uniquement **1 R 3**

(le **1** pour la couleur le **R** pour la conformation et le **3**
pour l'état d'engraissement)

Vétérinaire va juger de la qualité de la viande en tenant compte des différents indicateurs

Officiels Il portera deux appréciations **R 3.**

Et trois pour le veau uniquement **1 R 3**

<u>CRITERES D'APPRECIATION</u>	<u>ESTAMPILLES APPOSEES</u>	<u>VIANDE DE TRES BONNE QUALITE</u>
L'importance de la masse musculaire (conformation)	<p>E : supérieure</p> <p>U : très bonne</p> <p>R : bonne</p> <p>O : assez bonne</p> <p>P : passable</p> <p>A : réserver à la fabrication (bovins uniquement)</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p><u>Muscles rebondis et abondants</u></p>
L'état d'engraissement (Volume de graisse)	<p>1 : maigre</p> <p>2 : peu couvert</p> <p>3 : couvert</p> <p>4 : gras</p> <p>5 : très gras</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p><u>Graisse blanche et présente</u></p>
<u>Couleur de la chair (Veau uniquement)</u>	<p>1 : blanc</p> <p>2 : rosé clair</p> <p>3 : rosé</p> <p>4 : rouge</p>	<p>-</p> <p><u>Couleur Blanc pour le veau</u></p>

Critères de qualités de la viande de boucherie

L'âge et sexe

l'état d'engraissement

L'alimentation et le mode d'élevage

les conditions d'abattage

L'activité musculaire

la mortification

L'état de santé

la découpe des morceaux

La race

la conduite des cuissons

Catégories

L'emplacement détermine la catégorie des morceaux

(il n'y a pas de catégorie chez le porc)

Connaître la catégorie, c'est savoir le mode de cuisson qui détermine aussi le type de cuisson .

<u>CATEGORIES</u>	<u>MORCEAUX SUR L'ANIMAL</u>	<u>MODES DE CUISSON</u>
<u>PREMIERE CAT.</u>	partie arrière et bas du dos de l'animal	Cuisson courte et rapide (rôtir, griller, sauter)
<u>SECONDE CAT.</u>	Epaules et parties costales	Cuisson plus longue (braiser, ragoût, poêler)
<u>TROISIEME CAT.</u>	Collier, poitrine, et extrémités des membres	Cuisson lente et longue (pocher, braiser, ragoût)

MORTIFICATION

Tout de suite après avoir été abattue la viande n'est pas consommable car elle est trop dure. Il faut la faire **rassir** ou **mortifier** quelques jours pour l'attendrir. Il faut le faire dans de bonnes conditions.

Un : une bonne température + 4°C

Deux : une bonne aération

Trois : respecter les délais de mortification

Quatre : un taux d'humidité bas