

GUIDE D'UTILISATION DES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS NON-CARNÉS

CLASSE D'INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS	RÔLES	EXEMPLE DE PRODUITS	LOI*	COMMENTAIRES
AGENTS DE SAUMURAGE	Nitrite de sodium Nitrite de potassium Nitrate de sodium	- Couleurs caractéristiques des salaisons - Stoppe le développement de Clostridium	Saucisse cuite, jambon, smoked-meat... Salami sec	Oui	- Utiliser en mélange avec le sel - Ne pas mélanger avec des accélérateurs de salaison - Ne pas ajouter à des produits frais
ACCÉLÉRATEURS DE SALAISON	Ascorbate ou érythorbate de sodium Acide ascorbique ou érythorbique	- Accélère le procédé de salaison - Protège la couleur des produits de salaison - Retarde la décoloration des saucisses fraîches	Saucisse cuite, jambon, smoked-meat... Saucisse fraîche	Non	- Ne pas mélanger au nitrite - Les acides réagissent plus rapidement et se conservent moins longtemps
SEL	Chlorure de sodium (sel) ou de potassium	- Action sur le goût - Action sur la solubilisation des protéines du muscle - Freine le développement des bactéries	Produits de charcuterie	Non	- Choisir du sel avec peu d'impuretés - Le chlorure de potassium a un goût métallique
PHOSPHATES	Tripolyphosphate Hexamétophosphate Pyrophosphate de sodium	- Action sur la rétention de l'eau - Action sur le pH des saumures - Action sur la solubilité des protéines du muscle - Rendements améliorés	Jambon, Picnic, Rôti, smoked-meat	Oui	- Premier ingrédient à diluer dans la saumure - Son action n'est pas proportionnelle à la dose d'emploi
LIANTS	Chapelure de blé grillé ¹ Amidon et farines ² (naturel ou modifié) Farine, concentré, et isolat de soja ³ Caséinates, lactosérum et lait écrémé en poudre, protéines laitières hydrolysées ⁴	- Absorption de l'eau ^{123&4} - Limite la perte à la cuisson ^{123&4} - Liaison de l'eau ^{23&4} - Liaison du gras ^{3&4} - Action sur la texture et la saveur ^{3&4}	Saucisse fraîche, burger ¹ Saucisse et saucisson cuit, saucisse fraîche ^{23&4}	Non	- Source de protéines non viande - L'activité enzymatique des farines crues endommage la couleur des saucisses fraîches - Cuire suffisamment pour avoir l'action de l'amidon - Protéines texturées utilisées pour remplacer la viande - Source de protéines non viande - Excellente source de protéines non viande
REHAUSSEUR DE GOÛT	Protéines végétales hydrolysées (PVH) Glutamate monosodique (MSG)	- Rehausse le goût	Produits de charcuterie	Non	- on doit toujours déclarer le MSG, même si c'est l'ingrédient d'un ingrédient (ex : dans les PVH)
LES ÉDULCORANTS	Sucre, sucre brun, dextrose, Extrait sec de glucose	- Action sur le goût, favorise le brunissement à la cuisson. - Action sur la saveur et la rétention de l'eau	Produits de charcuterie	Non	- Le sucre a plus de pouvoir sucrant que le dextrose - Les extraits secs sont définis par leur DE (0 à 100)

*Loi indique qu'il y a une limite légale au taux d'utilisation

GUIDE D'UTILISATION DES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS NON-CARNÉS

CLASSE D'INGRÉDIENTS	INGRÉDIENTS	RÔLES	EXEMPLE DE PRODUITS	LOI*	COMMENTAIRES
LA FUMÉE	Fumée naturelle ¹ Fumée liquide ² Saveur de fumée ³	- Action sur la saveur et l'aspect - Action anti-microbienne ¹	Produits de charcuterie	Non	- Le fumage comporte plusieurs paramètres (temp. humidité, vitesse de l'air...) - Peut être ajouté directement dans la mûlée
ASSAISONNEMENTS	Épices, fines herbes, Saveurs	- Action sur le goût et l'aspect	Produits de charcuterie	Non	- Attention source de microbes non traités
AGENTS GÉLIFIANTS	Gélatine Carraghénine	- Rétention de l'eau, action sur la texture - Améliore la rétention de l'eau et la tranchabilité	Tête fromagée, gelée Jambon	Non Oui	- La force de la gélatine se mesure en "Bloom" - Injection interdite, ajout au malaxage
LE LAIT	Lait	- Apport de liquide et de saveur	Pâté de foie et de campagne	Non	- Un taux de matière grasse du lait élevé est souhaité
L'EAU	Eau potable	- Action sur la texture - Amélioration des rendements - Solubilise les ingrédients	Produits de charcuterie	Non	- Eau peu javellisée, bien rincer les équipements - Laisser reposer au réfrigérateur
LES AGENTS ACIDIFIANTS	Glucono delta lactone (GDL) Acide citrique, citrate de sodium	- Acidification du milieu	Saucisses et saucissons fermentés Saumure de marinage	Non	- Risque de cassure de l'émulsion par le GDL si mal utilisé
LES CULTURES LACTIQUES	Micrococcus Lactobacillus Pediococcus	- Acidification à la fermentation - Action sur le goût - Agent biologique de conservation	Produits de charcuterie fermentés (salamis secs)	Non	- Nécessité de contrôler tous les paramètres de la fermentation et du séchage (température, humidité)
LES AGENTS DE CONSERVATION	Lactate de sodium ou potassium Diacétate de sodium Prolong	Freine le développement bactérien Freine Listeria monocytogènes Freine les bactéries (autre que lactique) et les levures et moisissures	Produits cuits tranchés Produits cuits Saucisses fraîches Pâtes non levées	Oui Oui Non	Produit seulement Utiliser en combinaison avec lactates (synergie) Augmente durée de vie des saucisses fraîches
LES ŒUFS & LES OVO-PRODUITS	Œufs entiers frais ou congelés ¹ Blanc d'œuf liquide, congelé ou en poudre ² Jaune d'œuf liquide, congelé ou en poudre ²	- Liant aromatique et sapide ^{1,2&3} - Moussant ² - Émulsifiant ³	Produits de charcuterie haut de gamme	Non	- Casser les œufs frais un à un séparément
LES COLORANTS	Poudre de caramel Caramel liquide	- Colore en brun	Jambons forêt noire, gelée de glaçage	Non	- Utiliser uniquement en enrobage, l'injection n'est pas permise

* Loi indique qu'il y a une limite légale au taux d'utilisation