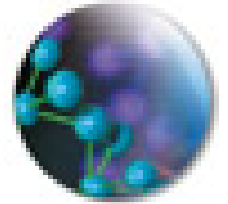


LE BARATTAGE

© BSA Support aux métiers de bouche

Le barattage, aussi connu sous le nom de malaxage, consiste à masser mécaniquement les muscles. Il se pratique dans des barattes ou malaxeurs.



La baratte

Il existe plusieurs types de barattes ou malaxeurs qui fonctionnent sur des principes différents. Les plus connues sont les barattes à cuve mobile. Dans ces dernières, les viandes sont déposées dans une cuve cylindrique. Des pales infligent des mouvements, des chutes et des frottements aux muscles lors de la mise en rotation de la cuve. Si cette dernière est maintenue sous vide, l'action recherchée est amplifiée.

Dans ce numéro

La baratte	1
Les rôles du barattage	1
Les avantages du barattage	1
Points importants	2
La conduite du malaxage	2
Comment reconnaître un bon malaxage?	2

Les rôles du barattage

⇒ Formation du limon : lors de l'opération, il y a extraction de protéines salino-solubles qui adhèrent à la surface des muscles qui coaguleront à la cuisson et assureront une meilleure tenue de tranche du produit fini.

⇒ Assouplissement des muscles : on remarque un assouplissement des masses musculaires qui facilite le moulage.

⇒ Amélioration du rendement : après le barattage, la saumure est plus liée aux fibres musculaires ; les rejets d'eau à la cuisson seront moindres. Le rendement technologique peut augmenter de 5% et plus.

⇒ Meilleure couleur : le travail sous vide entraîne des réactions qui favorisent le développement de la couleur.

⇒ Gain de temps et d'espace : le procédé de fabrication est raccourci.

⇒ Meilleur contrôle du taux de saumure : le contrôle du niveau de saumure est plus facile. Il est possible d'ajouter de la saumure dans la baratte.

Les avantages du barattage



- ☑ Homogénéité
- ☑ Consistance
- ☑ Rendement
- ☑ Couleur
- ☑ Constance
- ☑ Rentabilité

☑ En résumé, un produit de meilleure qualité et plus rentable, en plus de satisfaire les consommateurs exigeants.

Points importants

- Il faut réaliser le barattage au froid.
- La température est un point de contrôle important.

La conduite du malaxage

Le malaxage est conduit de différentes façons. Les principaux paramètres sont :

- La taille de la cuve ;
- La vitesse de rotation de la cuve ;
- Les cycles de marche et d'arrêt de la cuve ;
- Le temps total de malaxage ;
- La température de malaxage.

Pour fabriquer des produits de qualité, il faut bien maîtriser le cycle de barattage.

Comment reconnaître un bon malaxage?

À l'ouverture de la cuve de la baratte, on peut dire que le malaxage optimal est atteint si :

- Les masses musculaires ne sont pas trop endommagées;
- La viande paraît sèche et couverte d'une pellicule collante et luisante (l'extraction des protéines s'est bien faite) ;
- Le malaxage s'est fait sous vide et que la viande est rose ;
- La température de la viande est inférieure à 5°C (41°F) et n'a jamais dépassé cette température.

En conclusion

De nos jours, la maturation avec malaxeur est la plus utilisée. Elle donne incontestablement des résultats supérieurs à l'immersion. Seuls les fabricants artisanaux, dont les petits volumes ne justifient pas l'investissement d'un malaxeur, travaillent avec la maturation lente.

BSA Division
support aux
métiers de bouche
6005 boul.
Couture
Montréal, Québec
H1P 3E1

Support technique:
1 877 852-3199

Site web:
bsa.ca



www.bsa.ca