

## PRODUITS CHIMIQUES 2

© BSA Support aux métiers de bouche



## Dans ce numéro

Les sels	1	Les agents de conditionnement	2
Le sucre	1	Enrobage	2
Les acidifiants	1	Aromatisant	2

## Les sels

On présente ici le sel ordinaire et les sels qui ont des propriétés comparables dans le produit.

Le **chlorure de sodium** est ni plus ni moins que du sel de cuisine ordinaire. On l'ajoute aux viandes : pour son action sur le goût ; pour son action sur l'extraction des protéines salino-solubles qui donnent de la liaison au produit ; pour son action sur l'augmentation du pouvoir de rétention en eau de la viande et pour son action sur le ralentissement du développement des micro-organismes.

Le **chlorure de potassium**, nous pouvons le considérer comme un substitut du sel, pour réduire la teneur en sodium des produits. Il a sensiblement les mêmes propriétés, cependant son goût métallique en limite son utilisation.

Les **polyphosphates** sont largement utilisés dans les produits saumurés. Ils agissent principalement sur le pouvoir de rétention en eau de la viande. Ils agissent en synergie avec le sel en ce qui touche les protéines salinosolubles. C'est une grande famille, les polyphosphates les plus utilisés sont le tripolyphosphate (STPP), et l'hexamétaphosphate.

Comme l'hexamétaphosphate est une plus grosse molécule on le réservera pour être utilisé lors du cutterage des saucisses cuites, tandis que le tripolyphosphate sera utilisé dans les saumures vu sa plus grande solubilité.

## Le sucre

Le **dextrose**, est en fait du D-glucose. Le glucose est le sucre le plus naturel qui soit. Nos cellules carburent au dextrose. C'est un sucre directement assimilable (sucre des sportifs). Il a un pouvoir sucrant très faible en comparaison du saccharose (sucre ordinaire).

Il est largement utilisé pour plaquer les extraits d'épices, et pour faire un apport de matière sèche dans les produits saumurés.

## Les acidifiants

Le **gluconodelta lactone (GDL)** est utilisé en charcuterie principalement pour apporter une acidification artificielle dans les saucissons fermentés séchés. Il s'hydrolyse en acide gluconique qui fait diminuer le pH.

L'**acide citrique** est un acide organique naturel que l'on retrouve en abondance dans le citron en particulier et les agrumes en général. L'acide citrique est un antioxydant, un conservateur, un acidifiant.

On en retrouve dans plusieurs assaisonnements à base de citron pour donner le goût et l'acidité du citron.

Suite vers

## Les agents de conditionnements

Les agents de conditionnements sont des produits que l'on rajoute en très petite quantité au mélange d'épices pour en préserver la qualité. Ils ne doivent pas avoir d'effet sur le produit fini. Ils ne sont pas déclarés sur la liste des ingrédients du produit fini. Les plus utilisés chez BSA sont décrits ci-après.

Le **polysorbate** est un agent émulsifiant et dispersant. Il permet la dispersion de l'huile dans l'eau. Il est utilisé dans nos mélanges à saumure pour que les huiles d'épices soient dispersées dans l'eau de la saumure.

Le **phosphate tricalcique** est principalement utilisé comme agent anti agglomérant. Il est presque insoluble dans l'eau. On l'utilise dans nos mélanges d'assaisonnement comme agent de conditionnement.

Le **bicarbonate de sodium** est un agent de conditionnement qui a d'autres propriétés. S'il est utilisé à moins de 1% dans le mélange on le considère comme un agent de conditionnement. Il fait partie des substances dites «tampon», il est en mesure de stabiliser le pH d'une solution même après l'ajout d'une quantité modérée d'acide ou de base fortes.

C'est également un adoucisseur d'eau, il renforce l'action des phosphates en ce qui concerne la rétention de l'eau. En séquestrant les ions calcium et magnésium, il rend les phosphates plus disponibles

On doit l'utiliser avec précaution, car il peut être la cause de formation de petits trous visibles dans le jambon cuit si la technologie de fabrication est mal maîtrisée, car au dessus de 70°C (158°F) ou au contact d'un acide il libère du CO<sub>2</sub>

Il ne doit pas être utilisé à l'excès, car il peut subsister des résidus alcalins qui donneront un goût de savon au produit. Les inconvénients cités limitent son emploi.

De plus il peut être utilisé comme agent de conditionnement surtout lorsqu'il y a présence de nitrite.

## Enrobage

Le **carbonate de calcium** (CaCO<sub>3</sub>) est le composant principal du calcaire et de la craie, mais également du marbre. C'est aussi le principal constituant des coquilles d'animaux marins, le corail et des escargots.

On l'utilise pour donner une couleur blanche aux produits de charcuterie fermenté séché pour imiter la présence de moisissure.

## Aromatisant

Les **levures autolysées**, sont des levures qui après s'être développées sont détruites. Le concentrat obtenu, selon le type de levure et les paramètres de croissance auront des goûts particuliers ou rehausseront le goût des produits.



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

**Support technique:**  
1 877 852-3199

**Site web:**  
bsa.ca