

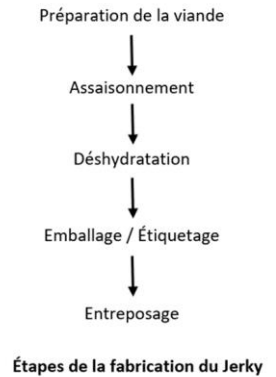
Procédure de fabrication du jerky

Le jerky ou charqui est une variété de viande séchée et salée de bœuf, découpée en fines lanières. Il est un produit originaire de l'Amérique du Sud. Aujourd'hui, différentes espèces animales peuvent être utilisées pour sa fabrication, comme le porc ou la dinde.

La fabrication du jerky se fait en plusieurs étapes comme :

- La préparation de la viande
- L'assaisonnement de la viande
- La déshydratation
- L'emballage et l'étiquetage
- L'entreposage du produit fini

Afin de fabriquer un produit sécuritaire pour le consommateur, il est important de respecter certaines règles de base. N'oublions pas que la viande crue a le potentiel de renfermer des microorganismes qui peuvent rendre malade.



1) Préparation de la viande

- Choisir de la viande maigre avec peu de gras et de nerfs visibles.
- Trancher la viande au trancheur en lanières de 4 à 5 mm. La constance de l'épaisseur des tranches est très importante pour s'assurer de l'homogénéité du produit.
- Le sens de tranchage de la viande aura un impact sur le produit final. Originellement le tranchage est fait dans le sens de la fibre. Le produit final a tendance à s'effiloche. De nos jours, certains charcutiers tranchent perpendiculairement à la fibre. Le produit final est alors plus cassant.

2) L'assaisonnement

- Recette

Viande tranchée :	1.00 kg
2A5I005 ass. Jerky :	30 g
Sel nitrite 6.4% 9K050	3 g

La présence de sel nitrité donnera un jerky avec une teinte rosée. L'utilisation du nitrite n'est pas indispensable. Dans ce cas-là, la quantité de sel nitrité est remplacée par du sel, ainsi là on obtiendra un jerky de couleur plus foncé.

- Méthode

- Mélanger l'assaisonnement au sel nitrité ou éventuellement au sel
- Dans un contenant placer les tranches de viande par couches successives
- Entre chaque couche saupoudrer le plus uniformément possible le mélange assaisonné.
- Couvrir et placer au réfrigérateur
- Laisser reposer au moins 12 heures

3) La déshydratation

- Objectif

L'objectif de cette étape est de :

- Retirer de l'eau du produit pour l'assécher et le conserver
- Suffisamment élever la température de la viande de façon à détruire les bactéries dangereuses

- Méthode

- Placer les tranches de viande sur une grille de façon qu'elles ne se touchent pas.
- Disposer les grilles dans le déshydrateur ou le four de façon que l'air circule facilement entre les grilles
- Régler la température à 65°C (150°F) et laisser au moins 60 minutes. Cette étape est indispensable pour détruire les micro-organismes potentiellement dangereux.
- Poursuivre le traitement jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.
- Refroidir rapidement après la déshydratation

4) L'emballage et l'étiquetage

Afin de les protéger, les produits seront emballés après refroidissement

- Pour une conservation de 7 jours ou moins les produits pourront être conservés dans un contenant, idéalement fermé.
- Pour une conservation plus longue, et surtout éviter que se développent des moisissures sur les produits, un emballage sous vide d'air est recommandé.
- Si les produits sont destinés à la vente les étiqueter selon les exigences.

5) Entreposage

Comme l'activité de l'eau (A_w) n'est pas contrôlée, les jerkys seront entreposés au réfrigérateur.

- La déshydratation à chaud est une méthode de conservation. Les produits peuvent se conserver sous vide d'air, plusieurs mois au réfrigérateur.
- Si les produits sont destinés à la vente, pour obtenir une durée de vie de plus de 7 jours, un contrôle du procédé doit être implanté et documenter la durée de vie par des analyses microbiologiques.

