

TeRiFiQ infosheet

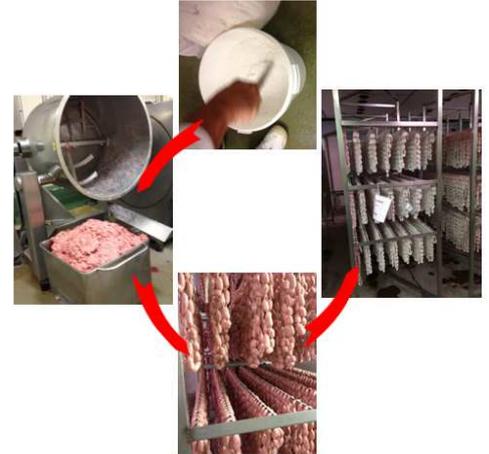
Production industrielle de charcuterie avec une teneur réduite en sel et matières grasses

Besoins et Défis

Les études de marché actuelles, y compris l'étude du cabinet Nielsen sur le marché en Europe et en Amérique, montrent que 50% des consommateurs sont prêts à payer plus pour un produit plus «sain».

Pour des questions de santé publique, les saucissons secs ont une teneur en matières grasses et en sel qui doit être réduite. Or ces ingrédients sont garants de la saveur, de la texture et la sécurité microbienne des aliments. Dès lors, le défi de ce projet a été de valider de nouvelles recettes et procédés de fabrication pour produire des saucissons secs optimisés nutritionnellement.

Plusieurs stratégies ont été testées au cours du projet pour atteindre les objectifs nutritionnels fixés.



L'amélioration de la transformation des aliments grâce à des activités de R&D

La mise en œuvre des activités de recherche conduit à la démonstration que de nouvelles stratégies sont donc efficaces pour réduire simultanément la teneur en sel et en acides gras saturés dans les saucisses sèches.

Pour les collations de fouets catalans, les meilleurs résultats en terme de texture et de goût sont obtenus grâce à l'ajout d'huile et de fibres + KCl modifié + exhausteur de goût (extrait de levure). 70% de réduction AGS et 35% de réduction du sel peuvent être obtenus.

Pour le chorizo, les meilleurs résultats en termes de texture et de goût sont obtenus avec émulsion grasse + KCl modifié + arôme naturel. 60% de réduction des AGS et 40% de réduction du sodium peuvent être obtenu.

L'évaluation sensorielle de ces produits modifiés, réalisée d'abord par un pannel d'expert puis par des consommateurs montre que les nouvelles formulations sont très proches de la commande et il n'y a pas de différences globales significatives avec les produits originaux. 99% des consommateurs affirment qu'ils achèteraient les snacks de fouet catalan réduits en sel et AGS.

89% des consommateurs affirment qu'ils achèteraient le chorizo réduit en sel et AGS.

Enfin, la sécurité microbienne des nouvelles charcuteries a été validée scientifiquement.

Nutritional claimed achieved according to European Regulation



Quels avantages pour les producteurs?

Le style de vie et de consommation du 21e siècle, dans un contexte d'allongement de la vie et de réduction radicale du travail physique contre le mode de vie sédentaire technologique, se traduit par une demande croissante pour des aliments sains et fonctionnels qui contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires et de l'obésité spécialement dans les pays développés, pays concernés par ces maladies. Ainsi, les activités du projet TeRiFiQ sur les saucissons secs offrent aux entreprises de viande des solutions pour proposer des produits plus sains aux consommateurs, sans perdre sur l'authenticité et le goût du produit. Le coût de revient de ces produits optimisés, à l'échelle industrielle, est un peu haut qu'avec le produit initial, cependant, on peut conclure que les produits optimisés sont viables parce que les consommateurs sont prêts à les payer plus cher. Pourtant, nous ne disposons pas de données de marché, les conclusions commerciales après le salon ANUGA sont qu'il s'agit d'un véritable concept novateur avec un excellent goût. La nouvelle gamme développée représente une contribution importante à une alimentation saine.

