

Introduction et aptitude à la transformation

V Santé-Lhoutellier, PhD
INRA UR 370 Qualité des Produits Animaux
63122 Saint Genès Champanelle

Les produits élaborés à base de viande de volaille connaissent une augmentation croissante des parts de marché. Ces produits présentent une grande diversité : produits de découpe, produits saumurés cuits, produits séchés, marinés, fumés, ... La matière première à l'origine de ces produits doit donc satisfaire des critères qui garantissent l'élaboration de ces produits :

- 1) la qualité de la carcasse, et l'absence de défaut (ie ailes rougies, hématomes, pétéchies...),
- 2) la qualité de la viande et notamment l'état physico chimique des protéines pour assurer la qualité sensorielle et technologique des produits.