

ZOOM SUR... LE PROCESSUS DE MATURATION



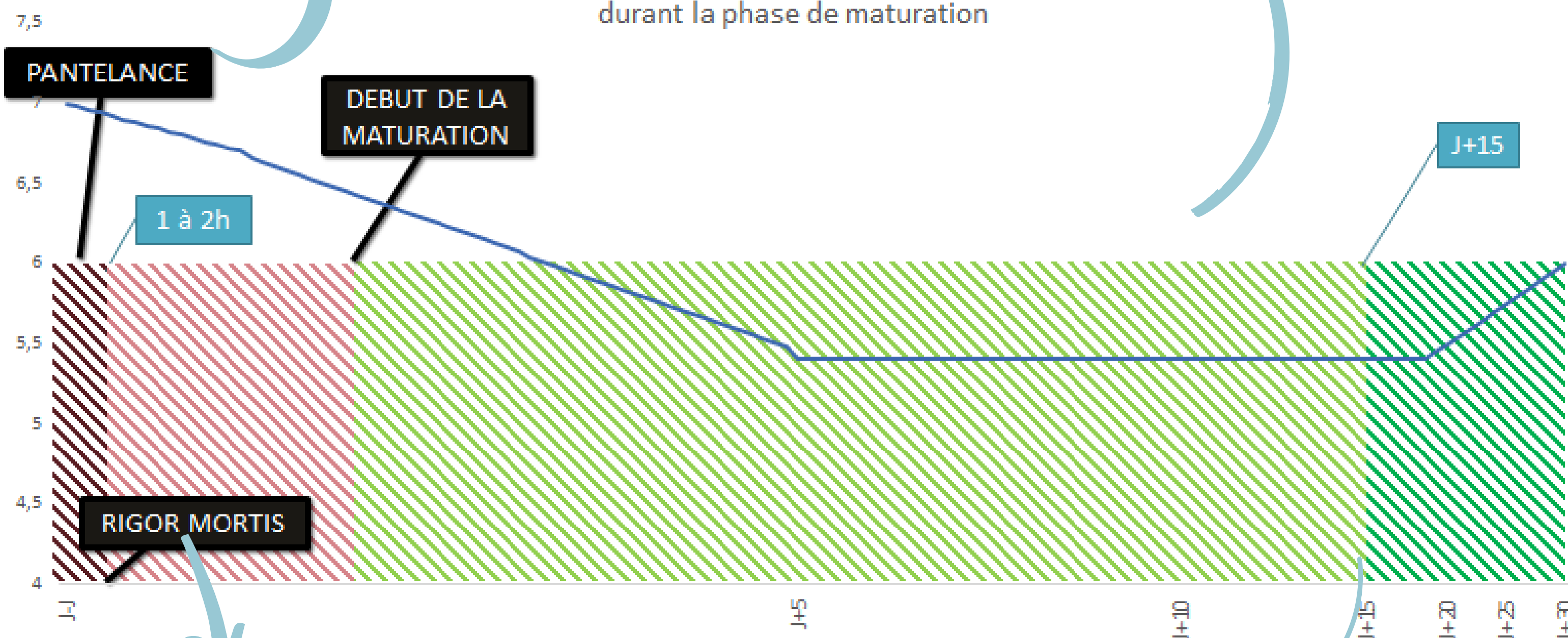
Pantelance

Une fois le bovin abattu, les réserves énergétiques stockées dans le muscle, sous forme de glycogène, se transforment en acide lactique par manque d'oxygénation.

Maturation à proprement dite

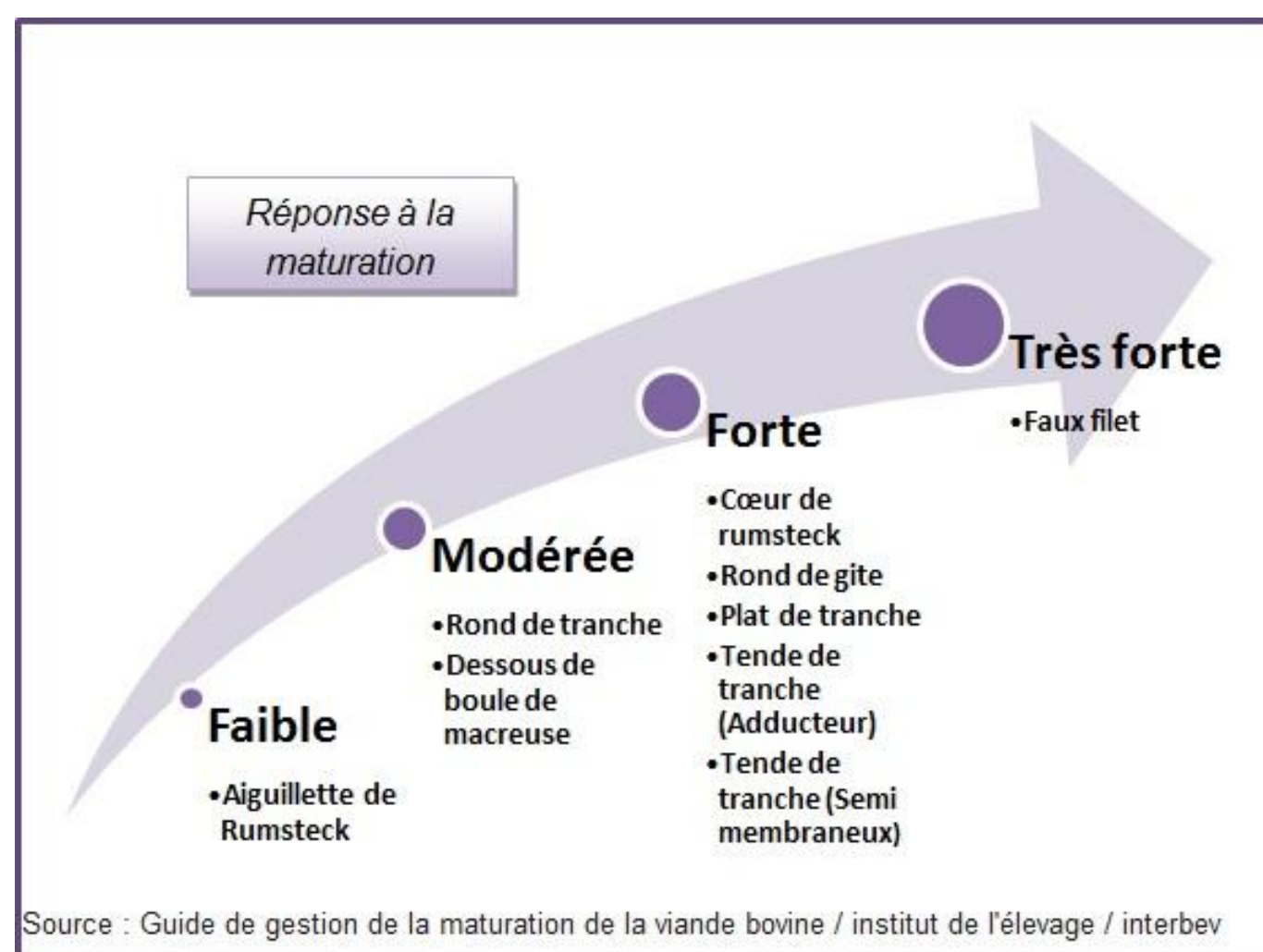
L'acidification lactique active des enzymes qui vont fragmenter les protéines du muscle. C'est la phase de maturation à proprement dite où le muscle se transforme en viande et s'attendrit naturellement. C'est aussi la phase où la viande acquiert sa saveur. La créatine, divers acides aminés et les acides gras sont libérés et donnent à chaque viande son goût caractéristique.

Variation du pH
durant la phase de maturation



Rigor Mortis
Perte d'élasticité des muscles principalement due à la coagulation d'une protéine : la myosine

Attendrissement optimal de la viande



Ci-contre un schéma représentant la réponse des différents muscles à la maturation

Rendez vous sur notre site internet à la découverte des planches illustrées, sur lesquelles vous retrouverez les différents morceaux de la carcasse