

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis plus de 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 3500 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

Accédez à l'espace presse : <http://www.tompress.com/CT-2833-espace-presse.aspx>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - OCTOBRE 2013

L'assistant de maturation

Pour qu'une viande soit tendre et qu'elle ait bon goût : elle doit mûrir ! tompress commercialise un petit appareil qui permet de savoir précisément quand la viande sera au mieux de ses saveurs et de sa tendreté.

La viande doit "rassir", "se faire" ou "reposer". Quelle que soit la terminologie, c'est pendant cette période que le muscle se transforme en viande. Le processus prend plusieurs jours mais combien exactement ?

- Pas assez maturée, la viande est dure et n'a pas de goût.

- Trop : c'est faisandé !

Tout est question de temps et de température mais le calcul devient vite très compliqué, surtout pour le gibier.

Quand la bête a-t-elle été abattue ? À quelle température a-t-elle été transportée et conservée ? Y a-t-il eu des pics de chaleur ou au contraire de longues périodes de froid qui ont ralenti le processus ?

L'assistant de maturation prend en compte tous ces paramètres et calcule en temps réel le temps qu'il faudra pour mener la viande au top de ses saveurs et de sa tendreté. On place l'appareil sur la bête sitôt abattue et en fonction de ses relevés, l'assistant de maturation donne l'indice de tendreté en pourcentage et indique, en jours, le temps à prévoir avant consommation ou congélation.

Techniquement

Une fois la bête abattue, les réserves énergétiques stockées dans le muscle sous forme de glycogène se transforment en acide lactique. C'est le même phénomène que la crampe : le muscle devient rigide. Il le restera plusieurs jours. Mais l'acidification lactique active des enzymes qui vont fragmenter les protéines du muscle. C'est la phase de maturation 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.



En pratique

- Évitez de descendre en dessous de 10° C pendant les 12 premières heures. Si la viande est refroidie trop vite après l'abattage, elle durcit de manière irréversible.

- La viande mûrit très bien sous vide et se conserve mieux.

- Congelez la viande une fois votre maturée.

A savoir...

Viande tendre, viande dure, tout est une question de collagène*. Plus la viande est riche en collagène plus elle est dure. La maturation n'y change rien et ses effets bénéfiques sur la tendreté seront toujours plus perceptibles pour un muscle pauvre en collagène. Pour les viandes dures, dites "à braiser", les cuissons lentes s'imposent pour laisser le temps au collagène de se dissoudre dans l'eau des cellules et acquérir sa tendreté. Cette dissolution commence à partir de 55°C.

*Protéine du tissu conjonctif qui assure le soutien et la structure du muscle et lui confère sa dureté de base.