

# ALTERATIONS DES DENREES FRIGORIFIEES

1- Altération des denrées **réfrigérées** :

a- Poissage et limonage :

• Premier stade de la putréfaction.

• Apparition en surface d'une sorte de dépôt

• translucide, collant et malodorant.

•  
.

- La viande a un aspect terne
- présentant des colonies bactériennes coalescentes

## • Causes :

- \* mauvais brassage de l'air
- \* atmosphère très polluée.
- \* élévation de température avec une ventilation insuffisante.

- Responsables :
- Pseudomonas, proteus.
- Placer les carcasses dans un local sec et bien ventilé.

# **Conduite à tenir :**

- **Brossage des carcasses avec de l'eau acidulée.**
- **Si ce phénomène ne disparaît pas, on saisit les carcasses.**

## **b-Viande moisies :**

Causes :

humidité peu élevée.

Il en existe deux types :

- **Un duvet mycélien** superficiel sous forme de plage ou petites taches d'un à quelques mm. de diamètre.

**- Des taches crayeuses  
sèches, superficielles  
(au lieu du duvet car la  
ventilation élimine le  
mycélium).**

Causes:

Entreposage des viandes avec  
des produits ou  
dans les locaux  
contaminés par les moisissures.

- Conduite à tenir :
- les locaux,
- Les vider
- les nettoyer à l'eau bouillante et
- les laisser sécher sous une très forte ventilation.

- Les carcasses :
- un brossage à sec ou avec une solution vinaigrée si on a des taches de moisissures.
- un parage large en surface si les moisissures sont sous forme de placards.

- \* une saisie si la carcasse est fortement altérée.

- **c- Putréfaction vraie :**
  - **Causes :**  
refroidissement tardif.
  - **Caractères :**
    - Le poissage et l'odeur de relent apparaissent en premier lieu
    - puis apparait la putréfaction.

- **C a T**
- **Saisie des carcasses**

- **d- Rancissement vrai ou lipolyse enzymatique :**
- Causes :
- Lipase de certains germes psychrophiles
- dégrade les matières grasses
- avec développement d'odeur et de gout rances.

- Germes responsables:
- Pseudomonas,
- Moisissures et
- Levures.

- **e-Apparition d'odeur anormale d'origine diverse :**

Odeur de relent : due à un défaut de renouvellement de l'air.

Odeur étrangère par contact des substances odorifères (légumes, fromage etc....).

## **II- Altérations des denrées congelées**

- **a-Décongélation momentanée :**  
**Causes :**

- Rupture de la chaine de froid

## **Caractères:**

- Exsudation.
- Ramollissement : (formation de plis)  
Après décongélation et recongélation ,
- des taches gelées de coloration rose  
(jus de viande givrée) .

- C a T :
- Utilisation rapide du produit (consommation)
- Recongélation rapide si le cœur du produit ne s'est pas décongelé.

- Remarque :
- Le vétérinaire inspecteur pourra autoriser la recongélation en ayant le soin de le mentionner sur une étiquette. Mais la décongélation est interdite.

## **b- Lipolyse enzymatique :**

### **Caractères**

- Jaunissement des graisses

- Consistance sèche,


•

## **Causes :**

- Ventilation très importante.
- Stockage très prolongé.

- C a T :
- Parage superficiel pour les grosses pièces.
- Saisie pour les petites pièces.

- **c- Les viandes brûlées :**
- Altération se produisant à la surface (mais pouvant atteindre la totalité du produit).
- Caractères
- Le muscle devient : poreux, décoloré.

- Forte dénaturation des protéines :
- Incapables de retenir leur eau
-  perte de poids.
- Ces altérations sont irréversibles

- Cette altération est due :
- Au stockage prolongé sous de fortes ventilations, les produits non conditionnés sont le plus souvent atteints.

Conduite à tenir :

- **Parage soigneux**
- brûlures en surface .
- **Saisie totale**
- brûlures profondes.

- **d- Viandes moisies :**
- **Ce phénomène n'est pas lié à la congélation.**
- **Si les moisissures se trouvent sur les viandes, c'est que ces dernières ont été contaminées avant d'être congelées.**

- **Pas de duvet mycélien** à la congélation

Les denrées présentent

- **Des croutelettes sèches superficielles**

**C a T :**

- Utilisation de l'eau acidulée
- Sinon parage.
- Sinon saisie totale ( pour les petites pièces)

- **III- Altérations des viandes surgelées :**
- Elles sont rares (en général , ces viandes sont protégées par des emballages ) ou elles sont dues à une décongélation momentanée.
-