La jutosité de la viande

On distingue deux types de jutosité : la jutosité initiale (première jutosité), représentant la quantité de jus libérée aux premières mastications, et la jutosité finale (seconde jutosité), liée à la salivation engendrée par le gras du morceau, après mastication. La première jutosité est dépendante de la quantité d'eau dans la viande, donc du temps de cuisson : plus la cuisson est courte, plus il reste d'eau et plus la viande restera juteuse. Concernant la seconde jutosité, c'est le gras persillé qui entre en jeu ; plus le muscle sera persillé, plus il sera juteux. **Là encore, c'est le persillé important de la viande d'Armoricaine qui lui confère son importante jutosité finale.**

Merci à tous les éleveurs ayant fourni des échantillons pour cette étude.

Cette étude a été réalisée par l'INRAe sous la direction de la Fédération des Races de Bretagne grâce au soutien de la Fondation de France et son programme « Ecosystème, Agriculture et Alimentation » 2016 et 2017.

Région Bretagne

Ille & Vilaine Le Département

Fondation de France

Races de Bretagne

GIE Élevages Bretagne

Retrouvez-nous sur :
www.vache-armoricaine.org

Tous les points de vente de nos produits sur
www.races-de-bretagne.fr/carte

Pour aller PLUS LOIN

Les critères de qualité de la viande en détail

Un grand nombre de critères entrent en jeu : l'animal en question (son âge, son sexe, sa maturité…), son alimentation, mais aussi les conditions d'abattage, de la maturation post-mortem de la viande, du morceau de viande considéré, de son stockage et enfin de sa cuisson.

La tendreté de la viande

La tendreté de la viande est principalement liée à l'état du tissu conjonctif entourant les muscles et à l'état des fibres musculaires elles-mêmes. Dans les muscles, les éléments qui se contractent sont enveloppés d'un tissu conjonctif souple mais très résistant qui se compose principalement d'une protéine appelée **collagène. Ce collagène fixe la dureté de base de la viande.** Plus il y a de collagène, plus la viande est dure. Le taux de collagène est très variable entre les muscles ; il y en a plus dans les morceaux avant (pot-au-feu, bourguignon) que dans les morceaux arrières (steak, rôtis…). La quantité de collagène n'évolue quasiment pas pendant la phase de maturation des viandes (après abattage). Seul le hachage de la viande ou sa cuisson longue durée permet d'en réduire la quantité. La quantité initiale de collagène dans un muscle permet d'en définir la destination culinaire : cuisson rapide en milieu sec pour les morceaux arrières (53 à 57% de la carcasse), lente en milieu humide pour les morceaux avant.

Dans les fibres musculaires, ce sont les **myofibrilles** qui interviennent dans la tendreté ; elles constituent la partie contractile du muscle. Les myofibrilles sont dégradées par des enzymes au cours de la maturation ; en résulte donc un attendrissement progressif de la viande.

Avec l'âge, les muscles deviennent moins tendres, à cause d'une augmentation du taux de collagène musculaire et d'une rigidification de son réseau (surtout pour les morceaux arrières). Pour les morceaux avant, cet impact est moins important et compensé par une augmentation parallèle du gras intramusculaire dans le muscle : le **persillé** (voir ci-dessous). **Plus le persillé est important, plus la viande est tendre.** Si l'animal est plus précoce au niveau de sa maturité sexuelle, cette augmentation de la dureté avec l'âge reste limitée ; **c'est une caractéristique de races rustiques comme l'Armoricaine.**

L'alimentation des animaux n'a que très peu d'influence sur la tendreté ; la nature de l'animal et les facteurs technologiques de transformation sont finalement bien plus importants.



La flaveur de la viande

La flaveur de la viande est liée au gras présent dans le morceau consommé. En effet, les graisses constituent le support véhiculant le goût. Deux types de gras existent au niveau des muscles, le gras intermusculaire appelé marbré et le gras intramusculaire appelé **persillé**.

Le gras impliqué dans la flaveur est surtout le gras **persillé ; la flaveur est d'autant plus prononcée qu'il y a de persillé dans la viande.**

Le persillé augmente avec le taux de lipides dans la viande. Il est dépendant de l'état d'engraissement de l'animal, du type de muscle considéré, et du stade de l'animal car le persillé se dépose de manière tardive dans les muscles ; ainsi, plus l'animal vieillit, plus le persillé de ses muscles sera important. A un même âge donné, les animaux les plus précoces auront plus de persillé ; **c'est une caractéristique de races rustiques comme l'Armoricaine.**

Ainsi, de manière générale, la vache de réforme sera celle qui sera le plus persillée, suivie de la génisse, du bœuf, puis du jeune bovin, le moins persillé. La race de l'animal influe également beaucoup par l'aptitude ou non à déposer du gras.

L'Armoricaine apparaît comme particulièrement apte à cela, son taux de persillé étant parmi les plus hauts observés, toutes races confondues. Sa flaveur supérieure y serait donc liée.

La flaveur évolue ensuite également au cours de la maturation, et enfin à la cuisson qui permet de synthétiser ou libérer les composants aromatiques de la flaveur.