RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication : **2 476 445**
(A n'utiliser que pour les commandes de reproduction).

A1

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

(21) **N° 80 03923**

(54) **Procédé de salage des viandes et analogues.**

(51) Classification internationale (Int. Cl. ³). **A 23 B 4/02.**

(22) Date de dépôt..... 22 février 1980.
(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 35 du 28-8-1981.

(71) Déposant : PALLU René Emile Ernest, résidant en France.

(72) Invention de : René Emile Ernest Pallu.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Roger Vander-Heym, conseil en brevets d'invention,
172, bd Voltaire, 75011 Paris.

La présente invention est relative à un procédé de salage des viandes et analogues.

On sait que le salage d'une viande consiste essentiellement à lui faire absorber une proportion déterminée et uniforme de sel de cuisine et ce, dans toute sa masse.

Cette opération a pour effet d'assaisonner la viande et de modifier sa structure physico-chimique donc de modifier sa saveur et de prolonger ou d'assurer sa conservation.

Du point de vue pratique le salage s'effectue soit par contact et, ou, frottage à sec avec du sel en excès soit par immersion, avec injection ou non dans une saumure en excès.

Dans le salage à sec, les pièces de viande ou de poisson sont placées dans des bacs ouverts et recouvertes de sel et maintenues à une température froide, voisine et supérieure à 0°C de façon à ce que les bactéries de la putréfaction ne puissent pas se développer avant la pénétration du sel.

Pour assurer une bonne pénétration saline, rapide et homogène on frotte les pièces et on les déplace dans le sel à intervalles de temps déterminés.

Dans le procédé d'immersion dans une saumure, les pièces sont placées dans une solution saline les recouvrant, la quantité de saumure représentant en poids environ 20 à 30% du poids des pièces à saler.

Ces deux procédés présentent deux inconvénients pratiques majeurs : d'une part, dans chaque pièce d'un même lot la quantité de sel réellement absorbée n'est pas constante d'autre part, comme les pièces à saler ne sont pas isolées les unes des autres si l'une d'entre elles est souillée, avant le salage, elle contamine les autres.

Le procédé de l'invention, qui remédie à ces inconvénients, est remarquable en ce que chaque pièce à saler est enfermée dans un récipient étanche avec la dose de sel qu'elle doit absorber, celle-ci étant de l'ordre de 25 à 40 grammes par kilogramme de viande fraiche selon sa nature (grasse ou non) et sa destination ultérieure. En toute rigueur, la quantité de sel est dosée avec un léger

excès.

Tous récipients peuvent convenir mais on utilisera de préférence des sacs en matière plastique pouvant être fermés de façon étanche.

Naturellement, avec le sel on introduira aussi les ingrédients usuels tels que,notamment aromates,épices, adjuvants, ferments, etc.

Selon l'invention on introduit aussi dans le récipient étanche une faible quantité d'un liquide alimentaire de l'ordre de 2% du poids de la pièce à saler.

Tous les liquides alimentaires dans lesquels le sel et les autres sels conservateurs usuels sont suffisamment solubles peuvent être utilisés et, en particulier,ceux faiblement alcooliques et légèrement acides ou acidifiés (acides faibles).

Ce liquide a pour but d'assurer le contact et de véhiculer les ingrédients de salage.Ce liquide d'addition peut être rendu plus ou moins visqueux ou constituer une véritable émulsion par addition d'éléments appropriés.

Comparé,notamment, au procédé de salage à sec, le procédé de l'invention présente de nombreux avantages,entre autres :

-chaque pièce est isolée des autres et ne peut les contaminer intempestivement;

-le frottage s'effectue en retournant ou en déplaçant périodiquement le récipient contenant les pièces et ce, sans contact manuel;

-les pièces salées présentent des qualités gustatives constantes puisque le sel, les adjuvants de salaison, les épices et les aromates sont rigoureusement dosés et absorbés;

-l'opération de dessalage est inutile et au pis aller est limitée à un rinçage ou brossage des pièces de viande pour éliminer les particules d'aromates collées à la surface.

REVENDICATIONS

1- Procédé de salage des viandes et analogues consistant à enfermer chaque pièce à traiter dans un récipient étanche dans lequel on a introduit une quantité de sel à peine supérieure à celle qui doit être absorbée par la pièce.

2-Procédé de salage des viandes et analogues, selon la revendication 1, caractérisé en ce que les épices, aromates et ingrédients de salage sont introduits dans le récipient en même temps que le sel.

3-Procédé de salage des viandes et analogues selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce qu'on introduit dans le récipient étanche un liquide alimentaire, représentant sensiblement en poids 2% de celui de la pièce à traiter, destiné à véhiculer le sel et les ingrédients de salage.