

Pacotender

Système de liant à deux composants permettant de fabriquer des produits carnés restructurés à base de viande fraîche.

1. Description générale

Le système de liant à deux composants fonctionne essentiellement grâce à une réaction gélifiante du liant alginate de sodium avec les Ca^{2+} -ions du lactate de calcium. Durant le procédé, les composants **Pacotender 1** et **Pacotender 2** seront mixées ou turbinées l'une après l'autre et réparties à la surface des morceaux de viande.

2. Avantages

- Peut être utilisé pour différents types de viande
- Produits carnés restructurés standardisés et de mêmes proportions
- Utilisation dans des zones froides ou de congélation
- Amélioration de la texture et effet de viande tendre
- Minimisation de la perte au portionnage

3. Exigences pour la viande

- La viande ne doit avoir subi aucune préparation
- Avant la procédure, la viande ne doit pas avoir été salée ou additionnée de tout produit à base de sodium
- La **viande hachée** ou rôtie **ne doit pas** être utilisée
- Le rapport viande/graisse ne doit pas dépasser les 70:30
- La taille optimale des morceaux de viande est de 5 cm de longueur

4. Indications juridiques

Description fallacieuse: «**Viande de porc à griller**», restructurée

Description factuelle: Préparation de viande composée de viande reconstituée

Ingédients: viande de porc, eau, sirop de glucose, épaississant, alginate de sodium (E 401), lactate de calcium (E 327), épices sous forme de concentrés

Indications de déclaration:

Pour les préparations de viande, les produits à base de viande ou les produits à base de poisson, qui donnent l'impression d'être formés d'un seul morceau de chair, mais qui sont en réalité composés de plusieurs morceaux, car liés par d'autres ingrédients, y compris des additifs alimentaires et des enzymes ou d'autres moyens, la mention «composé de viande reconstituée» ou «composé de poisson reconstitué» est nécessaire. En cas d'ajout d'eau, celle-ci doit être déclarée lorsque son poids dépasse 5% du poids du produit.

Dans notre exemple, la liste des ingrédients se réfère à un mélange de porc, d'eau, de Pacotender 1 et de Pacotender 2.

5. Recette originale

Ingrédients et composantes

10.000 kg	morceaux de viande frais	
0.800 kg	eau	
0.150 kg	Pacotender 1	ANR 2202.1,5
0.100 kg	Pacotender 2	ANR 20331.1

Préparation

1. Mettre les morceaux de viande dans la machine à mixer.
2. Ajouter de l'eau et mélanger jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.
3. Répandre Pacotender 1 et mélanger jusqu'à ce qu'un film régulier se forme à la surface de la viande. Temps de préparation: environ 10 minutes.
4. Ajouter le Pacotender 2 et mélanger jusqu'à l'obtention d'une répartition uniforme. Temps de préparation: environ 5 minutes.
5. La masse de viande doit être immédiatement conditionnée après le processus de mixage. Lorsque la masse de viande doit être disposée dans des boyaux, il faut veiller à une répartition correcte de la viande dans la machine de remplissage, afin d'éviter des pertes. La viande ne doit pas se séparer dans la machine. Il faut donc répartir correctement la viande dans la machine de remplissage.
6. Laisser reposer la masse de viande pendant environ 15 à 18 heures à +/- 2°C.



6. Finissage

Lorsque les produits carnés restructurés sont prêts, on peut à nouveau les apprêter. Griller, frire, mariner, faire sauter, tout est possible. Même le passage à la friteuse n'altère pas la viande.

Le goût et l'aromatation ne sont pas influencés par **Pacotender 1 et Pacotender 2**.