

1.17 Maturation longue – « Dry aging » (viandes) (NOUVEAU !)

Définition : une viande maturée « Dry Aged » est une viande qui a subi un processus de maturation particulier consistant à faire reposer certains morceaux sur l'os pendant un laps de temps déterminé, dans des conditions de température et d'humidité contrôlées, pour en affiner le goût et la tendreté.

réception des matière première (viandes)	(+4°C)
▼	
entreposage en installation frigorifique	(+4°C)
▼	
parage	
▼	
maturation en chambre de maturation	(+1 - +2°C) (Humidité Relative* : 75-85%)
▼	
parage des zones croustées	
▼	
conditionnement	(+4°C)
▼	
entreposage en chambre froide	
▼	
Transport/Vente (Avec étiquetage sur le processus réalisé sur la viande : maturation)	(0 - +4°C)

* Il existe une méthode dite « Salt Dry Aging », qui consiste à réguler naturellement l'humidité relative à l'aide de pierres de sel.

Maturation longue - « Dry aging » (viandes)

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise
Température de la chambre de maturation	- multiplication bactérienne intense	- conserver les produits à la température requise
Humidité relative de la chambre de maturation	- croissance de microbes dont moisissures - Perte de poids excessif	- s'assurer du bon fonctionnement de la chambre de maturation
Température trop élevée des pièces de viande à l'entrée en chambre de maturation	- formation de condensation sur les lots déjà en maturation : croissance de microbes dont moisissures	- abaisser la température des pièces de viande à la température de la CMat avant entrée
Surchargement de la chambre de maturation	- moisissement des pièces de viande en maturation	- assurer un espace suffisant entre les pièces de viande pour une ventilation homogène
Mauvaise hygiène des collaborateurs/matériel de production	- contaminations par contact des pièces de viande	- former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène - mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection du matériel spécifique à la préparation des pièces de viande à maturer

REMARQUE

Le processus de maturation est plus rapide pour la volaille (quelques heures) et le porc (un à quelques jours), tandis que celle des bovins nécessite une à plusieurs semaines.

