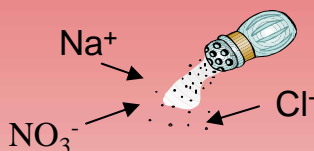


Fabrication et conservation du saucisson sec

La fabrication

Salaison

- Saveur
- Couleur
- Texture



Source personnelle

Sel

Nitrites

Baisse de *Clostridium botulinum*

Solubilisation des protéines animales
Neutralisation des microorganismes responsables de la putréfaction

Etuvage

- Croissance bactérienne
- Acidification
- Développement de la fleur de surface



Source : www.sapratin.com

Séchage

- Transformations physico-chimiques et biochimiques
 - ✓ Glucidolyse
 - ✓ Lipolyse
 - ✓ Protéolyse
- Qualité organoleptique



Source : membres.lycos.fr/cissoniere/

Fermentation

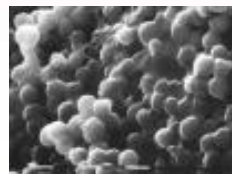
Compétition bactérienne

Acidité du milieu

Lactobacillus
Pediococcus } Acidification et aromatisation
Staphylococcus
Micrococcus } Obtention couleurs et arômes

Température de la mêlée

Activité de l'eau



Staphylococcus xylosus

Source : www.genoscope.cns.fr



Lactobacillus sakei

Source : www.inra.fr

La conservation

Pour assurer une bonne conservation de l'aliment

- Conservateurs
- Milieu salé
- Sels nitrités
- Température d'étuvage
- pH initial mêlée
- Baisse Aw



Source personnelle

Rôle de conservation exercé par les ferments

- Production de métabolites anti-microbiens
- Compétition pour l'oxygène
- Compétition pour les nutriments

Biopréservation

