

machine et entrent en contact avec des ouvertures aux bords très acérés qui coupent la chair molle adhérant aux os. Les languettes de viande ainsi produites sont recueillies après passage à travers des plaques filtrantes. Cette viande sert à la fabrication de divers produits alimentaires, dont le bolognaise, les hot dogs, les saucisses, le pepperoni, les mélanges à soupe, et les pains et les pépites de poulet.


Une viande de meilleure qualité

La machine à désosser Poss donne un produit fini de texture supérieure. Selon M. David Emery, directeur de la commercialisation et des ventes chez Poss, «de nombreuses machines donnent un produit très fin, presque de la consistance de la pâte dentrifice, tandis que nous obtenons des fibres de viande. Cela revêt une importance par-

ticulière pour les consommateurs, car si la viande sert à la fabrication de hamburgers de poulet, il est préférable qu'elle ait l'apparence du poulet» (Traduction).

La nouvelle machine a en outre l'avantage de fonctionner à une température plus basse que les autres désosseurs mécaniques. Le risque de croissance bactérienne est donc réduit au strict minimum et la viande reste plus fraîche.

De nos jours, le matériel Poss produit annuellement 25 p. 100 de tous les produits de viande désossée à l'échelle mondiale, soit près de 70 millions de kilogrammes. Alors que la demande mondiale de poulet et de boeuf augmente, Poss montre aux entreprises de transformation de la viande qu'ils peuvent augmenter leurs bénéfices en tirant le plus grand parti possible de la viande.



Les cous et les dos de poulet désossés à l'aide du matériel Poss donnent une viande de texture supérieure à celle des produits obtenus avec d'autres machines à désosser.