

Un système

révolutionnaire de

désossement

met à profit les

rebutis de viande

Par le passé, la viande restée attachée aux carcasses de poulet ou de boeuf après l'enlèvement des coupes de viande les plus populaires était habituellement jetée, ou moulue avec les os et vendue à bas prix pour être transformée en aliments pour animaux d'agrément.

Comme ces restes représentaient souvent un fort pourcentage du poids total de la carcasse, une grande partie de la viande comestible était utilisée à d'autres fins que la consommation humaine. On ne disposait cependant d'aucun moyen économique d'extraire la

viande pour en tirer parti dans l'alimentation humaine.

La solution : le désossement mécanique. Dans le monde entier, une douzaine d'entreprises seulement, dont la société Poss Limited, d'Etobicoke (Ontario), fabriquent des systèmes mécaniques capables de séparer la viande des os en une seule opération. Ce matériel novateur permet aux établissements de transformation de la volaille, du boeuf et des autres viandes de convertir de la viande qui serait autrement vendue à bas prix en un aliment qui convient parfaitement à la consommation humaine.

Adaptation d'un vieux principe

Le principe du désossement mécanique a d'abord été appliqué vers les années 1930 dans le secteur de la pêche au Japon. Des machines de conception très rudimentaire, munies d'une simple grille, servaient à récupérer la chair résiduelle des carcasses de poisson. Au début des années 1970, un important transformateur de volaille du Canada, le Protein Foods Group Inc., a modifié le matériel japonais et commencé à l'employer, uniquement à ses propres établissements. Par la suite, M. Werner Poss, ingénieur à la société Protein Foods, a remanié le système afin d'accroître ses possibilités et sa capacité et, en 1985, la société Poss Limited a mis en vente une machine pouvant servir à de nombreux usages commerciaux.

Les machines à désosser Poss peuvent récupérer jusqu'à 98 p. 100 de la viande adhérent à n'importe quel type d'os : cages thoraciques, cuisses, cous et dos de volaille, cous, cuisses et vertèbres de boeuf, os d'agneau et de porc. Les carcasses passent dans la

Les machines à désosser Poss permettent de récupérer jusqu'à 98 p. 100 de la viande adhérent à n'importe quel type d'os.

