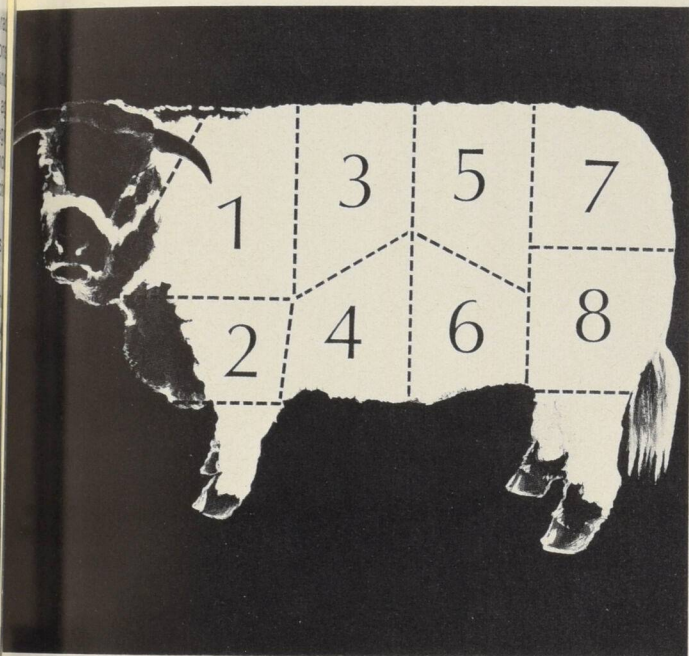


Comment manger du boeuf tendre



The key to cooking is the location of cuts on a carcass of beef. The tenderest cuts are from the ribs and loin, sections 3 and 5. Tender cuts are best cooked by dry heat — broiling, roasting or panfrying. Slow cooking in moist heat — stewing, pot roasting or braising — makes other cuts tender by softening connective tissue. (1. Chuck; 2. Shank; 3. Rib; 4. Plate; 5. Loin; 6. Flank; 7. Rump; 8. Round.)

C'est le morceau qui dicte le choix de la cuisson. Les morceaux les plus tendres sont les côtes et la longe (3 et 5) que l'on recommande de cuire à la chaleur sèche, de faire griller, rôti ou sauter. La cuisson lente comme celle des ragoûts, des rôtis ou des braisés convient mieux aux morceaux moins tendres parce qu'elle ramollit les tissus conjonctifs. (1. épaule; 2. jarret; 3. côtes; 4. haut de poitrine; 5. longe; 6. flanc; 7. croupe; 8. ronde.)

Qu'allez-vous manger ce soir, du steak ou du rôti de boeuf? Quelle que soit la viande que vous aurez choisie, ce qui importe avant tout c'est qu'elle ait bon goût et qu'elle soit tendre car parmi les caractéristiques permettant de juger de sa qualité, ces dernières sont certainement les plus importantes. Il ne suffit pas que le boeuf ait une couleur et une saveur appétissantes, sa dureté et la difficulté qu'il y a à le couper ou à le mâcher pouvant en effet le rendre pratiquement immangeable.

En l'absence d'une autre méthode simple, la seule façon de juger de la qualité d'une viande est de la faire cuire et de la manger. Il existe cependant des centaines de brevets couvrant des produits rendant la viande plus tendre. La ménagère dispose bien entendu d'un grand choix de ces produits qui ont cependant l'inconvénient de ne pas avoir une action uniforme. Une viande trop tendre est spongieuse et certaines personnes peuvent devenir allergiques aux produits utilisés. Les usines de préparation des viandes emploient des méthodes qui ramollissent la fibre musculaire et les tissus mais qui, toutefois, ne permettent pas de séparer la viande dure de la viande tendre, ni de transformer la viande dure en viande tendre.

Même la viande de la meilleure qualité offerte aux consommateurs manque d'uniformité du fait que deux bouvillons provenant du même troupeau, élevés dans les mêmes conditions, abattus au même moment, ayant subi le même traitement après abattage, répondant aux mêmes normes de qualité et vieillis dans les mêmes conditions, peuvent varier considérablement sur le plan de la tendreté. Habituellement, on obtient une tendreté presque maximum en faisant vieillir la viande pendant 14 à 15 jours à des températures allant de 34 à 36 degrés Fahrenheit. Il n'a cependant pas été tenu compte des facteurs pouvant

influencer la tendreté avant l'abattage pour établir ces conditions.

Bien des études ont été entreprises au cours des deux dernières décennies pour essayer de déceler les mécanismes contribuant à l'attendrissement post-mortem de la viande. Ces études ont permis de mettre en lumière que le processus implique des changements physiques, physiologiques et biochimiques complexes intervenant avant et après l'abattage de l'animal. On a mis au point des méthodes pouvant influencer sur ces modifications post-mortem afin d'obtenir une tendreté finale optimum. On a également mis au point des traitements pré et post-mortem pour accélérer le processus de vieillissement mais, bien qu'elles soient brevetées, ces méthodes ne peuvent pas être appliquées sur la chaîne de production, ni sur la viande de chaque animal abattu.

Au fil des années, le Conseil national de recherches du Canada a travaillé en étroite collaboration avec les chemins de fer canadiens et les usines de préparation des viandes afin d'essayer d'améliorer les méthodes de stockage, de réfrigération et de transport pour aboutir à une qualité optimum. Dans le cadre d'un programme général de recherches sur les phénomènes biochimiques déterminant la tendreté de la viande, la section de technologie alimentaire de la Division de biologie du CNRC a pu établir que des variations du pH, c'est-à-dire de la teneur en acide des viandes de volailles immédiatement après l'abattage, avaient un effet marqué sur la tendreté. Ces observations ont d'ailleurs été confirmées par la suite avec la viande de boeuf. Des études complémentaires conduites dans les usines de Canada Packers, à Toronto, dans l'Ontario, et à Hull, dans le Québec, ainsi que dans les laboratoires du CNRC à Ottawa, ont conduit à la mise au point d'une