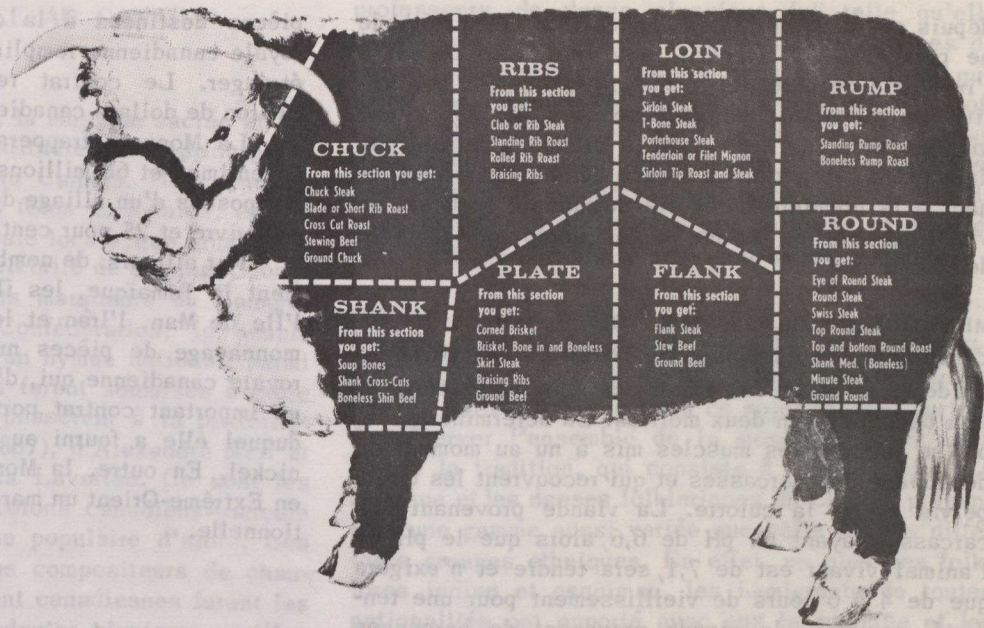


COMMENT
OBTENIR
DU
BOEUF
TENDRE



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.

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.

Au fil des années, le Conseil national de recherches du Canada a travaillé en étroite collaboration avec les compagnies de 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 con-



M. A.W. Khan (à droite) du Centre national de recherches classifie les carcasses de boeuf à l'aide du pH-mètre.

firmées 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 méthode à la fois simple et peu coûteuse pour distinguer la viande tendre de la viande dure.

Selon le Dr A.W. Khan qui étudie ce problème