



Figure 1.3.1 Exemple de couenne asymétrique



Figure 1.3.2 Exemple de couenne rentrant dans le maigre

1.3.1.2. Défaut épaisseur de gras

La couche de gras de couverture doit être uniforme (cf. Figure 1.3.3), sans amas, et son épaisseur ne doit pas être trop importante.



Figure 1.3.3 Exemple de gras non uniforme

1.3.1.3. *Défaut entame*

En début et en fin de barre, une fois le talon enlevé, les tranches ont une section trop petite et doivent donc être retirées (cf. Figure 1.3.4). Actuellement ces tranches sont détectées par le contrôle de poids, mais entraînent le rejet d'un paquet complet.



Figure 1.3.4 Exemple de tranche d'entame

1.3.1.4. *Défaut talon*

Ce défaut correspond à une déformation du talon lors de la mise en moule et à une pénétration de morceaux de couenne dans la viande (cf. Figure 1.3.5).



Figure 1.3.5 Exemple de défaut talon

1.3.2. Défauts internes

1.3.2.1. Défaut décollement de couenne

La couenne ne tient pas au maigre ce qui entraîne de larges fentes ou des trous entre les deux constituants de la tranche. La couenne peut également se détacher du maigre à son extrémité (cf. Figure 1.3.6).



Figure 1.3.6 Exemple de décollement de couenne

1.3.2.2. Défaut excès de gras interne

Un excès de gras interne correspond à un amas de gras dans le maigre. Cette surface est à prendre en compte dans le cas d'un seul amas de gras. Dans le cas où il y a plusieurs défauts, la dimension à considérer est la surface totale de tous les défauts (cf. Figure 1.3.7).

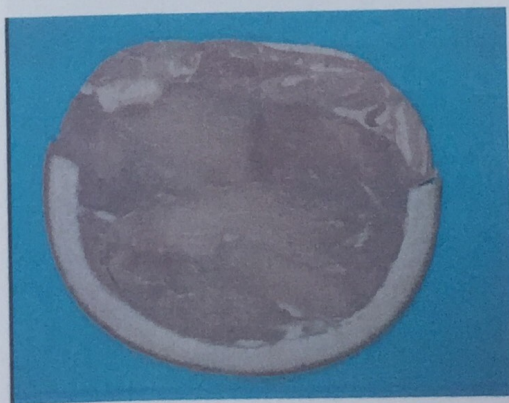


Figure 1.3.7 Exemple d'un amas de gras interne

1.3.2.3. Défaut excès de nerfs

Les nerfs apparaissent dans la viande sous forme de filaments translucides ou de surfaces plates plus importantes. Leur couleur peut également être jaune (cf. Figure 1.3.8).



Figure 1.3.8 Exemple de tranche avec des nerfs

1.3.2.4. Défaut persillage

Le défaut dit de persillage provient de la présence de gras intermusculaire qui entraîne un cloisonnement de la viande (cf. Figure 1.3.9)

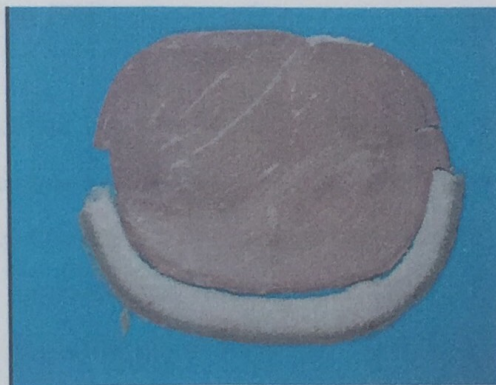


Figure 1.3.9 Exemple de viande persillée

1.3.3. Défauts de tenue de tranche

1.3.3.1. Défaut trou

Le défaut trou apparaît dans la partie maigre de la tranche (cf. Figure 1.3.10). Sa couleur peut varier car la cavité peut être remplie de gelée. Si le trou est présent entre la partie maigre et la couenne, ce défaut est similaire au défaut de décollement de couenne.



Figure 1.3.10 Exemple de trou

1.3.3.2. Défaut PSE

Le caractère PSE est un défaut propre à la partie maigre de la tranche. Il se traduit par une viande pommade, qui se déchire lors de l'opération de tranchage (cf. Figure 1.3.11). Ce défaut se caractérise le plus fréquemment par l'apparition d'une région, dans la viande, présentant plusieurs petits trous très proches les uns des autres. Il peut également se manifester par une destruction d'une partie de la tranche qui se désagrége sous l'action de la lame du trancheur.



Figure 1.3.11 Exemple de viande PSE

1.3.4. Défauts de couleur

1.3.4.1. Défaut points de sang

Ce défaut points de sang se caractérise par la présence de taches rouges dans le maigre (cf. Figure 1.3.12).



Figure 1.3.12 Exemple de point de sang

1.3.4.2. Défaut bicolorisme

Si des muscles situés côte à côte dans la tranche présentent une transition brusque de coloration (rose pâle à rouge) on considère alors ce changement de coloration comme un défaut : le bicolorisme (cf. Figure 1.3.13).

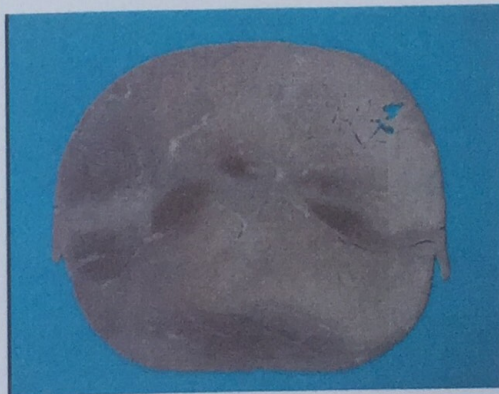


Figure 1.3.13 Exemple de bicolorisme