

## COMMENT PRENDRE LE pH DES JAMBONS ?

### A. OBJECTIF

Deux muscles sont habituellement retenus pour la mesure de pH, de par leur facilité d'accès et leur bonne prédiction de la qualité technologique de la carcasse. Il s'agit du demi-membraneux (muscle du jambon) et du long dorsal (muscle de la longe).

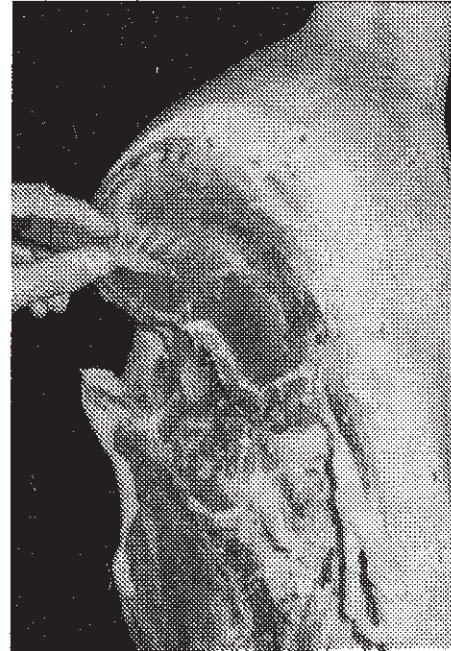
La mesure de pH<sub>24</sub>, effectuée 16 à 28 heures après l'abattage dans ces muscles, permet de classer les viandes en trois catégories :

- les viandes à pH élevé, dites DFD ou viandes sombres, pour lesquelles le pH se situe au-dessus des valeurs 6.1 - 6.2 ;
- les viandes normales dont le pH se situe entre les bornes 5.4 - 5.5 et 6.1 - 6.2 ;
- les viandes pisseuses et acides ayant un pH inférieur à 5.4 - 5.5.

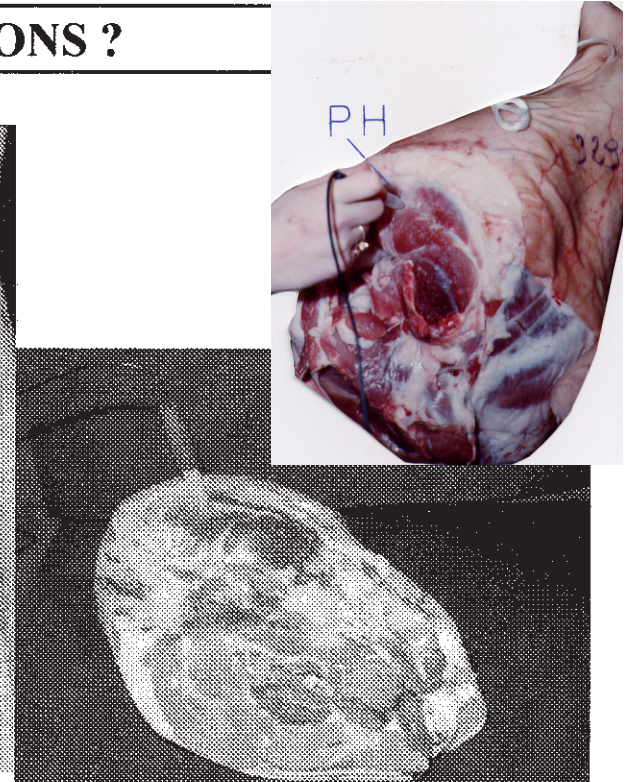
### B. SITES DE MESURE

□ Demi-membraneux : 5 cm au-dessus du quasi, à 2-3 cm de profondeur

pH moyen compris entre 5.6 et 6.2  
avec un écart type moyen de 0.2



Mesure de pH 24 dans le  
demi-membraneux  
(carcasse pendue)



Mesure de pH 24 dans le  
demi-membraneux  
(jambon découpé)

Viandes pisseuses ou acides	Viandes normales	Viandes D.F.D.
pH < 5.5	5.5 < pH ≤ 6.2	pH ≥ 6.2

