



PETIT Thomas¹
SANTCHURN Sunita J.²
CARO Yanis¹
REMIZE Fabienne³
PORPHYRE Vincent⁴
HOFFMAN Louwrens C.⁵
COLLIGNAN Antoine⁶
ARNAUD Élodie⁷

1. Laboratoire de Chimie
des Substances Naturelles
et des Sciences des
Aliments (LCSNSA-EA2212),
Université de La Réunion,
15, Avenue René Cassin
97790 Saint Clotilde
La Réunion

2. Faculty of Agriculture,
University of Mauritius,
Réduit, Mauritius

3. UMR QualiSud
Université de La Réunion,
15, Avenue René Cassin
97790 Saint Clotilde
La Réunion

4. CIRAD
Station Ligne-Paradis
7, chemin de l'IRAT,
97410 Saint Pierre
La Réunion

5. Department of Animal
Sciences, University of
Stellenbosch, Private Bag
X1, Matieland (Stellenbosch)
7602, South Africa

6. UMR QualiSud, CIRAD,
1101, avenue Agropolis, BP
5098, 34093 Montpellier
Cedex 05, France

7. CIRAD, UMR 95 Qualisud,
BP 20, F-97408 St Denis
Messagerie Cedex 9
La Réunion

of the product. Sausages were sampled from almost all family-owned processing units and retail outlets during the period November 2013 to January 2014, and air-transported to the laboratory for analysis. The TVC and the LAB counts were in the range of 7.2 to 8.2 and 6.8 to 7.7 logCFUg⁻¹ respectively. The total coliform and *Staphylococcus spp.* counts were each of the order of 3 logCFUg⁻¹ but *E.coli* and *Salmonella spp.* were not detected in any of the samples analysed. The water activity, pH and lactic acid content values of the sausages fell within the range of values for dry-fermented sausages. However, significant variations were noted in the moisture, protein, fat and ash contents. Similarly, water activity and pH values showed marked variations among the sausages. In contrast, L*, a* and b* colour attributes were similar. Results confirmed that the Rodriguan chinese sausage satisfies the criteria of dry-cured raw meat products, and is overall a fairly safe and stable product. However, significant variations exist in its physicochemical and microbiological characteristics probably due to variations in the processing by the different artisans. Such variations could be an obstacle to the definition of the product identity and our future work will purport to overcome this obstacle.

■ CARACTÉRISATION PHYSICOCHIMIQUE ET MICROBIOLOGIQUE DU BILTONG SUD-AFRICAÏN. PERSPECTIVES D'INNOVATION DANS LE DOMAINE DES PRODUITS CARNÉS SALÉS-SÉCHÉS DANS LA ZONE OCÉAN INDIEN.

Le Biltong est un produit qui se présente sous forme de lanières de viande (de bœuf, d'autruche ou d'antilope) salées, épicées et séchées. Il est fabriqué à l'échelle artisanale et industrielle en Afrique du Sud. Les caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques de plusieurs types de Biltong commerciaux ont été évaluées dans cette étude¹. L'analyse des échantillons a notamment permis leur différenciation en deux types d'échantillons : les Biltong « secs » présentant une faible activité de l'eau et une teneur élevée en sel et les Biltong « humides » qui présentent un taux d'humidité plus élevé et une faible teneur en sel. Le pH n'est pas significativement différent entre les deux groupes. Par ailleurs, les résultats de l'étude ont montré que le Biltong « sec » contient une faible population bactérienne totale (TPC), un niveau élevé de bactéries lactiques (LAB) ainsi qu'une teneur élevée en acide D-lactique par rapport au Biltong humide ce qui pourrait indiquer que ces produits sont fermentés. Ces résultats suggèrent également que le Biltong « sec » est conforme avec la qualité hygiénique standard, tandis que les échantillons de Biltong « humide » montrent une teneur faible en acide D-lactique et un faible ratio entre LAB et TPC, indicateur d'une qualité sanitaire inférieure. Les résultats de cette étude seront discutés dans un cadre plus général, avec une projection vers le développement de nouveaux produits carnés de type « snack », à base de viandes locales et intégrant des méthodes de transformation innovantes, dans un contexte régional (Réunion) et international (Région Océan Indien).