

<https://www.ameSSI.org/les-super-colles-a-viande-une-pratique-trompeuse-et-dangereuse>



Les super-colles à viande : une pratique trompeuse et dangereuse.

- SCANDALES ÉCOLOGIQUES et SANITAIRES



Date de mise en ligne : dimanche 13 juillet 2014

Copyright © AMESSI.Org® Alternatives Médecines Évolutives Santé et

Sciences Innovantes ® - Tous droits réservés

Avez-vous déjà acheté de la viande enroulée dans des feuilles plastiques ou parfois observez que le morceau de lard enroulant un morceau de viande y était fortement « collé » !

Ne croyez pas que ce beau morceau de viande, enrobé de cellophane, que vous achetez dans les grandes surfaces provienne d'une seule bête.

En fait, il est probable qu'il s'agisse de plusieurs morceaux de moins bonne qualité et de bêtes différentes que l'on a recollées ensemble. Comment est ce possible ? Est-ce que cette pratique est dangereuse ? Et si oui, pourquoi ? C'est ce que nous allons voir ensemble.

Sommaire

- [La « colle à viande » est en fait une poudre d'enzymes lyophilisées qui sont capables de créer des liaisons covalentes entre deux protéines différentes \(liaisons inter-caténares\).](#)
- [L'enzyme la plus couramment utilisée est la transglutaminase d'origine bactérienne \(1\).](#)
- [L'industrie utilise également la « fibrine glue » \(aussi appelée la colle ou le sellant fibrine\) qui est une combinaison de plusieurs enzymes notamment la thrombine et son substrat le fibrinogène.](#)
-

[La « fibrine glue » est utilisée également en chirurgie pour suturer sans fils, différents tissus entre eux comme par exemple souder deux vaisseaux sanguins ensemble ou lors d'une greffe de la cornée.](#)

[Formation d'une liaison covalente entre un résidu lysine et glutamine de deux protéines différentes.](#)

Application

[Pour coller les différents morceaux de viandes entre eux, il suffit de les saupoudrer avec cette enzyme, de les enrober avec un film plastique et de les réfrigérer quelques heures.](#)

La soudure enzymatique est tellement bien faite, quelle résiste parfaitement à la cuisson et que même un expert boucher ne peut plus faire la différence entre un morceau de bœuf de première qualité et l'assemblage de morceaux de viandes de

moins bonnes qualités

- L'un des plus gros fournisseurs de transglutaminase est la firme Ajinomoto.
- La technique de souder ensemble différents morceaux de viandes représente un risque important d'intoxication alimentaire.
- Par conséquent, la quantité de bactéries se retrouvant à l'intérieur d'une viande reconstituée est une centaine de fois plus élevée que pour un seul morceau.
- En cas de contamination de tels produits, il est pratiquement impossible de discerner la source de la contamination, puisque les morceaux de viande proviennent de plusieurs centaines de bovins originaires de producteurs différents.
- C'est pour toutes ces raisons que le parlement de l'Union Européenne a interdit cette pratique le 20 mai 2010 (5).

Table des matières

- La « colle à viande » est en fait une poudre d'enzymes lyophilisées qui sont capables de créer des liaisons covalentes entre deux protéines différentes (liaisons inter-caténares).
- L'enzyme la plus couramment utilisée est la transglutaminase d'origine bactérienne (1).
- L'industrie utilise également la « fibrine glue » (aussi appelée la colle ou le sellant fibrine) qui est une combinaison de plusieurs enzymes notamment la thrombine et son substrat le fibrinogène.
- La « fibrine glue » est utilisée également en chirurgie pour suturer sans fils, différents tissus entre eux comme par exemple souder deux vaisseaux sanguins ensemble ou lors d'une greffe de la cornée. Formation d'une liaison covalente entre un résidu lysine et glutamine de deux protéines différentes. Application Pour coller les différents morceaux de viandes entre eux, il suffit de les saupoudrer avec cette enzyme, de les enrober avec un film plastique et de les réfrigérer quelques heures. La soudure enzymatique est tellement bien faite, quelle résiste parfaitement à la cuisson et que même un expert boucher ne peut plus faire la différence entre un morceau de boeuf de première qualité et l'assemblage de morceaux de viandes de moins bonnes qualités
- L'un des plus gros fournisseurs de transglutaminase est la firme Ajinomoto.
- La technique de souder ensemble différents morceaux de viandes représente un risque important d'intoxication alimentaire.
- Par conséquent, la quantité de bactéries se retrouvant à l'intérieur d'une viande reconstituée est une centaine de fois plus élevée que pour un seul morceau.
- En cas de contamination de tels produits, il est pratiquement impossible de discerner la source de la contamination, puisque les morceaux de viande proviennent de plusieurs centaines de bovins originaires de producteurs différents.
- C'est pour toutes ces raisons que le parlement de l'Union Européenne a interdit cette pratique le 20 mai 2010 (5).

'>

Qu'est-ce que cette « colle à viande » ?

La « colle à viande » est en fait une poudre d'enzymes lyophilisées qui sont capables de créer des liaisons covalentes entre deux protéines différentes (liaisons inter-caténaires).

L'enzyme la plus couramment utilisée est la transglutaminase d'origine bactérienne (1).

L'industrie utilise également la « fibrine glue » (aussi appelée la colle ou le sellant fibrine) qui est une combinaison de plusieurs enzymes, notamment la thrombine et son substrat le fibrinogène.

. La thrombine et le fibrinogène sont des facteurs de coagulations isolés à partir du sang porcine ou bovine et qui sont impliqués dans la formation du caillot sanguin

La « fibrine glue » est utilisée également en chirurgie pour suturer sans fils, différents tissus entre eux comme par exemple souder deux vaisseaux sanguins ensemble ou lors d'une greffe de la cornée.

Formation d'une liaison covalente entre un résidu lysine et glutamine de deux protéines différentes.

Application

Pour coller les différents morceaux de viandes entre eux, il suffit de les saupoudrer avec cette enzyme, de les enrober avec un film plastique et de les réfrigérer quelques heures.

La soudure enzymatique est tellement bien faite, qu'elle résiste parfaitement à la cuisson et que même un expert boucher ne peut plus faire la différence entre un morceau de bœuf de première qualité et l'assemblage de morceaux de viandes de moins bonnes qualités.

[fuchia] Cette colle à viande est également utilisée pour assembler des morceaux :

de porc (jambon)

de poulet

d'agneau

des viandes transformées

de la chair imitation de crabe

des produits de la pêche [fuchia]

L'un des plus gros fournisseurs de transglutaminase est la firme Ajinomoto.

C'est également un des leaders dans la production d'aspartame.

Cette colle est également utilisée dans la production de yaourts sans matières grasses (3), des fromages et les pâtes de blé, afin d'améliorer la texture de ces aliments.

La « colle à viande » : contraire à l'éthique ?

Comme les fabricants de produits alimentaires ne sont pas tenus pour divulguer ce qu'ils font, le consommateur n'a aucun moyen de savoir s'il achète un morceau entier ou un morceau reconstitué de plusieurs fragments.

En principe, le morceau unique devrait coûter beaucoup plus cher que le morceau reconstitué ; en réalité ce n'est pas du tout ce qui se passe.

Les morceaux reconstitués sont vendus à prix fort comme les pièces entières, il y a donc une volonté évidente de tromper les consommateurs.

La « colle à viande » : potentiellement dangereuse !

La technique de souder ensemble différents morceaux de viandes représente un risque important d'intoxication alimentaire.

En effet, pour un même poids de viandes, la surface d'un seul morceau de viande est plus petite que si ce même morceau est coupé en plus petits morceaux.

Par conséquent, la quantité de bactéries se retrouvant à l'intérieur d'une viande reconstituée est une centaine de fois plus élevée que pour un seul morceau.

Ainsi si vous faites cuire ce morceau de viande reconstitué pour l'avoir toujours « bleu » c'est-à-dire saignant (une manière saine de cuire la viande), vous courrez un risque beaucoup plus grand de contracter une infection bactérienne par exemple à *Escherichia coli* O157:H7 responsable de plusieurs pathologies, dont la colite hémorragique, le syndrome hémolytique et urémique et le purpura thrombotique thrombocytopénique, à *Salmonelle* ou encore à *Listeria*.

En cas de contamination de tels produits, il est pratiquement impossible de discerner la source de la contamination, puisque les morceaux de viande proviennent de plusieurs centaines de bovins originaires de producteurs différents.

Chaque année aux États Unis, on compte 76 millions d'intoxications alimentaires responsables de 325 000 hospitalisations et 5 000 décès (4).

C'est pour toutes ces raisons que le parlement de l'Union Européenne a interdit cette pratique le 20 mai 2010 (5),

Sources : [AMESSI](http://www.amessi.org) [http://www.amessi.org]

[.over-blog.com](http://adn109.over-blog.com)

[http://adn109.over-blog.com/article-les-super-colles-a-viande-une-pratique-trompeuse-et-dangereuse-73896227.htm

]]