



Source : AAC Lacombe

## Méthodes objectives d'évaluation du persillage et d'autres caractères liés à la qualité de la viande

► Laurence Maignel,  
Centre canadien pour l'amélioration des porcs (CCAP)

### Aperçu

Le persillage, ou le gras intramusculaire visible dans la viande de porc, contribue grandement aux saveurs naturelles et à la jutosité de la viande une fois cuite. Le persillage de même que les autres caractères liés à la qualité de la viande, tels que la couleur, la perte en eau et la tendreté, comptent beaucoup pour les consommateurs au Canada et à l'étranger lorsqu'ils achètent du porc. Dans la plupart des abattoirs canadiens, l'évaluation de la qualité de la viande (entre autres la couleur et le persillage) est effectuée visuellement, ce qui présente plusieurs désavantages en matière de temps, d'uniformité et de subjectivité. Il s'avère donc nécessaire de développer une nouvelle technologie permettant d'évaluer objectivement les différents caractères liés à la qualité de la viande afin de pouvoir fournir des éléments de différenciation constants, uniformes et quantifiables qui permettent de classer la viande et de trier les produits. Le principal défi consiste à trouver quelles technologies fourniraient une prédiction précise de la qualité de la longe sans devoir la couper.

Source : Canada Porc International et CCAP

### Faits saillants

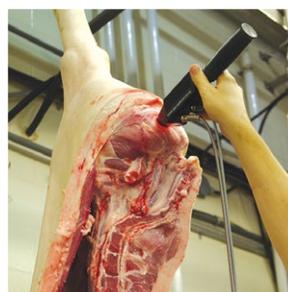
Au printemps 2016, un projet comprenant l'évaluation détaillée de carcasses de porcs a démarré, dans lequel plusieurs mesures de référence et des balayages aux rayons X ont été réalisés. Ces mesures et balayages de carcasses ont généré une série de données très précieuse qui permet d'effectuer des tests à l'aide de plusieurs nouveaux équipements. De plus, plusieurs mesures de qualité de la viande ont été prises, dont l'évaluation subjective et objective de la couleur et du persillage en différents endroits sur les principales coupes commerciales. Environ 200 carcasses ont été analysées jusqu'à maintenant.

### Retombées pour le secteur porcin

Des recommandations seront transmises aux abattoirs sur les méthodes et les technologies objectives, rapides et précises pour évaluer le persillage et les autres caractères liés à la qualité de la viande de porc. Ces recommandations seront axées sur la classification du porc et le tri des produits.

### Collaborateurs

**Michael Young** Canada Porc International  
**Manuel Juarez** Centre de recherche et de développement de Lacombe, AAC  
**Bethany Uttaro**



Source : AAC Lacombe