



Source : AAC Lacombe

Grappe porcine 2 | Qualité du produit

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)

Une revue de littérature a été réalisée sur les méthodes permettant de prédire objectivement le persillage et d'autres caractères liés à la qualité de la viande. Elle peut être consultée sur notre site Web : www.innovationporc.ca.

Pourquoi cette étude a-t-elle été effectuée?

Le persillage, ou gras intramusculaire visible dans la viande, constitue un facteur majeur de la saveur naturelle et de la jutosité de la viande de porc cuite. Lorsqu'ils achètent de la viande de porc, les consommateurs canadiens et d'ailleurs, prennent en compte ou exigent un certain persillage ainsi que d'autres attributs liés à la qualité, tels que la couleur, la jutosité et la tendreté.

Dans la plupart des abattoirs canadiens, la qualité de la viande (entre autres, la couleur et le persillage) est analysée de façon visuelle. Cette façon de faire comporte plusieurs désavantages en matière de temps, d'uniformité et de subjectivité. Par conséquent, une nouvelle technologie s'avère nécessaire pour évaluer objectivement les caractères de qualité de la viande. Cette technologie devrait permettre de différencier le porc de manière quantifiable et uniforme dans le but de classer la viande et aussi les produits. Le principal défi consiste à trouver quelles technologies permettraient de prédire précisément la qualité de la longe sans devoir la découper.

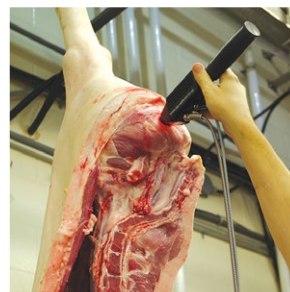
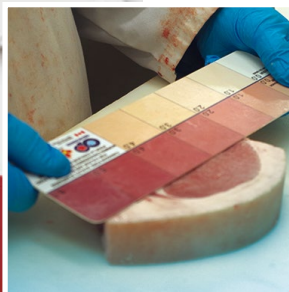
Qu'est-ce qui a été fait et quels sont les résultats?

L'équipe de recherche a réalisé une revue de littérature sur les méthodes permettant de prédire le persillage et d'autres caractères liés à la qualité de la viande, dont de nouvelles technologies qui pourraient être utilisées immédiatement. Les outils en développement ou déjà disponibles dans d'autres productions (bœuf, agneau, volailles, poisson, etc.) ont également été répertoriés, étant donné que certaines de ces technologies pourraient facilement être adaptées pour la viande de porc. Cette revue de littérature peut être consultée sur notre site Web.

De plus, des analyses statistiques de données de carcasses ont été effectuées dans le but d'identifier des mesures ayant un potentiel élevé de prédiction des caractères liés à la qualité de la viande. Pour ce faire, les chercheurs ont utilisé des données de plus de 500 carcasses provenant d'un autre projet intitulé « Optimiser la qualité de la viande de porc canadienne à l'aide de stratégies de gestion intégrées » mené par la Western Swine Testing Association (WSTA). Cependant, d'autres travaux devront être effectués avant de pouvoir tirer des conclusions définitives.

Collaborateurs

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



Source : AAC Lacombe



Information additionnelle

Cliquez sur les liens ci-dessous pour obtenir plus d'information sur ce projet.

D'autres ressources :

- Martineau, J.-P., Wilson, M., Bussières D., Farmer, C., Guay, F. (2017) [Partial substitution by organic trace minerals on gilt growth, production and longevity and progeny growth performance](#). Résumé. *Advances in Pork Production (Banff Pork Seminar), Vol 28, Abstract 9*.

Retrieved from: <https://www.banffpork.ca/proceedings/search/>

Soutien financier

Ce projet est financé par Swine Innovation Porc, dans le cadre du programme de recherche de la Grappe porcine 2 (2013-2018). Le financement de ce dernier provient du programme Agri-innovation d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, de huit associations provinciales de producteurs de porcs et de plus de 30 partenaires de l'industrie. [Cliquez ici pour obtenir plus d'information sur les partenaires financiers de la Grappe porcine 2.](#)