



# Augmenter la consommation de porc canadien, la part de marché et la compétitivité par des valeurs nutritionnelles améliorées et par la qualité globale avec une molécule fonctionnelle contenue dans la viande de porc

- ▶ Claude Gariépy, Centre de recherche et de développement sur les aliments, AAC
- ▶ Brian Sullivan, Centre canadien pour l'amélioration des porcs

**L'objectif principal de l'ensemble de ce projet est de différencier la viande de porc canadienne en augmentant la teneur de la molécule fonctionnelle de la viande.**

## Résumé du projet

Dans ce projet, les teneurs de la molécule fonctionnelle dans le muscle des porcs de race canadiens seront quantifiées.

Le dépôt de la molécule fonctionnelle sera étudié en fonction de la génétique des porcs, ce qui pourrait permettre d'identifier les animaux ayant des teneurs avantageuses de la molécule fonctionnelle.

La teneur de la molécule fonctionnelle sera augmentée par l'entremise de l'alimentation des porcs : les chercheurs détermineront ses effets sur les propriétés sensorielles, technologiques et de conservation de la viande fraîche, congelée et des produits transformés.

La teneur de la molécule fonctionnelle de la viande de porc enrichie sera comparée avec celles des viandes de porc, de bœuf et de poulet canadiens et de porc américain.

Après avoir étudié les réactions des consommateurs par rapport aux bienfaits de la viande de porc enrichie, des stratégies de mise en marché pour les marchés intérieur et d'exportation seront développées.

### Collaborateurs

<b>Marie-Ann Binnie</b>	Conseil canadien du porc
<b>Frédéric Fortin</b>	Centre de développement du porc du Québec
<b>Ellen Goddard</b>	Université de l'Alberta
<b>Marie-France Palin Candido Pomar</b>	Centre de recherche et de développement sur le bovin laitier et le porc, AAC
<b>Jacques Pomerleau</b>	Canada Porc International