



Classification de la viande de porc basée sur la qualité : un pas vers la mise en place

Farmscape du 24 novembre 2017

Canada Porc International avance qu'un système de classification de la viande de porc basé sur la qualité permettra aux transformateurs d'attribuer le bon produit au bon marché.

Canada Porc International, en partenariat avec Swine Innovation Porc, a travaillé à développer de nouveaux outils en vue d'améliorer la compétitivité de la viande de porc canadienne sur les marchés mondiaux et, parmi les outils développés, se trouve un système de classification de la viande de porc basé sur la qualité.

Michael Young, vice-président, Programmes techniques et Services de commercialisation, chez Canada Porc International, explique que la classification basée sur la qualité comporte plusieurs avantages.

Extrait – Michael Young - Canada Porc International :

« Les attributs que nous analyserions seraient la couleur de la viande, qui est un indicateur du pH ou de la rétention d'eau, le persillage dans la viande qui, comme pour la viande de bœuf, détermine la saveur et la jutosité du produit, et la fermeté de la viande, qui est également un indicateur du pH.

Ces trois facteurs combinés, s'ils sont mesurés adéquatement, permettront d'offrir à l'utilisateur final une expérience gustative plus homogène. Cela permet aussi de sélectionner différentes cotes de persillage en fonction de différents besoins.

Voici un bon exemple : un producteur de jambon

et de saucisses préfère une cuisse plus maigre alors que le consommateur désire un peu plus de persillage dans son rôti de fesse parce qu'il sera plus savoureux.

Un système de classification permettrait aux transformateurs de viande d'identifier les bonnes coupes en fonction des bons marchés.

Les Américains ont annoncé qu'il y aura un système de classification américain de la viande de porc qui sera basé sur la qualité, ce qui nous apparaît comme une excellente nouvelle.

Cela cadre bien avec la direction dans laquelle le Canada devrait aller à notre avis et le fait qu'ils aillent de l'avant et prennent le leadership aidera certainement le Canada à progresser dans la même direction un peu plus vite, ce que nous souhaitons. »

Michael Young ajoute que le système de classification américain pour la viande de porc va s'inspirer du système utilisé aux États-Unis pour classer la viande de bœuf et on retrouvera trois catégories de qualité basées sur le persillage, la couleur et la tendreté.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

*Farmscape vous est présenté grâce à
Sask Pork et au Manitoba Pork Council*