



Nouvelle technologie et qualité de la viande de porc : pour mieux répondre aux besoins des clients

Farmscape du 23 août 2019

Le développement de nouveaux outils pour améliorer et standardiser la classification de la viande de porc viendra aider les transformateurs à répondre aux besoins des clients en matière de qualité sur les marchés internationaux.

Une toute nouvelle technologie contribuera à aider le secteur porcin canadien à mieux fournir les caractéristiques de qualité de viande de porc en fonction des besoins de chacun des clients.

Des chercheurs financés par Swine Innovation Porc analysent différentes technologies afin de soutenir le secteur porcin canadien dans le développement d'un système de classification de la viande de porc standardisé basé sur les caractéristiques de qualité les plus en demande sur les marchés d'exportation.

Manuel Juárez est chercheur spécialisé en phénoque des animaux d'élevage chez Agriculture et Agroalimentaire Canada au Centre de recherche et de développement de Lacombe. Il explique qu'en bonifiant les normes de classement actuelles, les transformateurs pourront mieux répondre aux besoins en qualité de chacun des clients.

Extrait - Manuel Juárez, chercheur - Agriculture et Agroalimentaire Canada :

« En ce qui concerne la carcasse, nous travaillons avec des technologies comme la spectroscopie dans le proche infrarouge et nous développons également des systèmes permettant de classer les flancs en fonction de la qualité. Nous sommes plus avancés pour les flancs de porc que pour les coupes primaires.

Nous avons trois technologies différentes, trois prix différents et des vitesses sur les chaînes d'abattage qui pourraient être mises en place dans les abattoirs pour classer les flancs en fonction de la consistance molle de la viande, ce qui représente probablement le défaut le plus important actuellement dans les flancs ou la principale caractéristique pour le classement.

Nous sommes donc bien avancés pour ce qui est des flancs.

Par ailleurs, nous disposons d'une bonne information sur la longe et les différents sites qui permettent de prédire la qualité de la longe à partir de la coupe primaire ou même d'autres parties de la carcasse.

À ce stade, nous avons déjà relevé de l'information, selon la coupe primaire, sur 1 500 à 2 000 carcasses. Nous sommes donc bien positionnés pour ces deux coupes primaires.

Nous avons commencé à travailler sur les épaules et les jambons et nous disposons d'un peu d'information sur ces coupes primaires, mais nous en sommes encore à l'étape de l'analyse de différentes technologies. »

Manuel Juárez précise que l'objectif est d'en arriver à ce que l'adoption de ces nouvelles technologies soit généralisée à la fin de la recherche.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

Farmscape est diffusé par Wonderworks Canada Inc.