


Pig Improver

Produire de la viande de porc de haute qualité

Génétique supérieure & bonne manutention des animaux et des carcasses

 Dans ce numéro de Pig Improver, nous présentons les facteurs connus et également moins connus qui permettent de **produire de façon durable de la viande de porc de haute qualité.**



Commençons par les facteurs connus

Tous les segments de marché de la filière porcine recherchent de **la viande de porc de bonne qualité**, avec une régularité du produit qui comprend les caractéristiques suivantes :

- Bon goût, tendreté, jutosité.
- pH élevé, avec de bonnes capacités de rétention d'eau et de bonnes caractéristiques technologiques pour l'élaboration de produits transformés.
- Couleur rose, rougeâtre et un marbré optimal.
- Viande produite de manière durable et sûre et en gardant à l'esprit le bien-être des animaux.

Divers segments de marché de la viande de porc peuvent donner la priorité à différents attributs sur la qualité de la viande. Par exemple, le marché des produits de viande élaborés, cuits et prêts-à-manger peut se concentrer principalement sur les attributs technologiques de la qualité de la viande, comme la capacité de rétention d'eau.

D'un autre côté, le marché du porc frais peut se concentrer davantage sur les caractéristiques sensorielles liées à la qualité de la viande, comme la couleur du maigre et, finalement, la qualité sensorielle (tendreté, jutosité, goût et saveur).

Analyse de la couleur

Note couleur standard NPB

1.0 Pale pinkish gray to white
2.0 Grayish pink
3.0 Reddish pink
4.0 Dark reddish pink
5.0 Purplish red
6.0 Dark purplish red

Colorimètre Minolta (L*a*b*)

Echelle Japonaise

L'échelle japonaise est constituée de 6 plots de couleurs différentes, numérotés de 1 à 6, allant du plus clair au plus foncé

1. Très pâle
2. Pâle
3. Clair
4. Coloré
5. Sombre
6. Très sombre

Cinq facteurs qui peuvent ne pas être bien connus au sujet de la qualité de la viande de porc

1 > La VALEUR DU pH est primordiale

L'importance du pH dans la production de viande de porc de haute qualité peut ne pas être largement connue. En fait, **le pH ultime** (mesuré 18-24 heures post-mortem) **est un caractère essentiel** (et le meilleur indicateur) de la qualité élevée de la viande de porc en raison de sa forte corrélation avec les caractères sensoriels comme la tendreté et la jutosité. PIC a intégré le pH ultime dans ses programmes de sélection depuis 1998. PIC surveille étroitement la corrélation de ce caractère avec la couleur de la viande, les caractéristiques sensorielles de la viande (goût, jutosité, tendreté) et les caractéristiques technologiques pour la transformation, comme la capacité de rétention d'eau.

2 > Le **pH ULTIME** (et donc la qualité de la viande de porc) est affecté par deux facteurs principaux : la **GÉNÉTIQUE** et l'**ENVIRONNEMENT**

Les facteurs environnementaux comprennent :

- La nutrition.
- La mise à jeun avant l'abattage.
- La manutention des animaux lors du chargement (bien-être et gestion du stress des animaux).
- Les conditions de transport (bien-être et gestion du stress des animaux).
- Le déchargement (bien-être et gestion du stress des animaux).
- Le logement, la contention et les déplacements des animaux dans l'abattoir (temps et conditions de repos avant abattage).
- La manutention des porcs avant et pendant l'étourdissement.
- La manipulation de la phase d'étourdissement au refroidissement des carcasses (durée, etc).
- Les conditions de refroidissement de la carcasse.

3 > Les **FACTEURS DE MANUTENTION** des animaux à l'élevage, lors du transport et à l'abattoir, causent généralement plus de variations dans la qualité de la viande de porc que la génétique.

En fait, la manutention des animaux avant et pendant l'abattage, et les processus de manipulation/gestion des carcasses après l'abattage sont responsables **d'environ 60 à 70%** de la variation des caractères de la qualité de la viande de porc (De Vries et al., 1994).

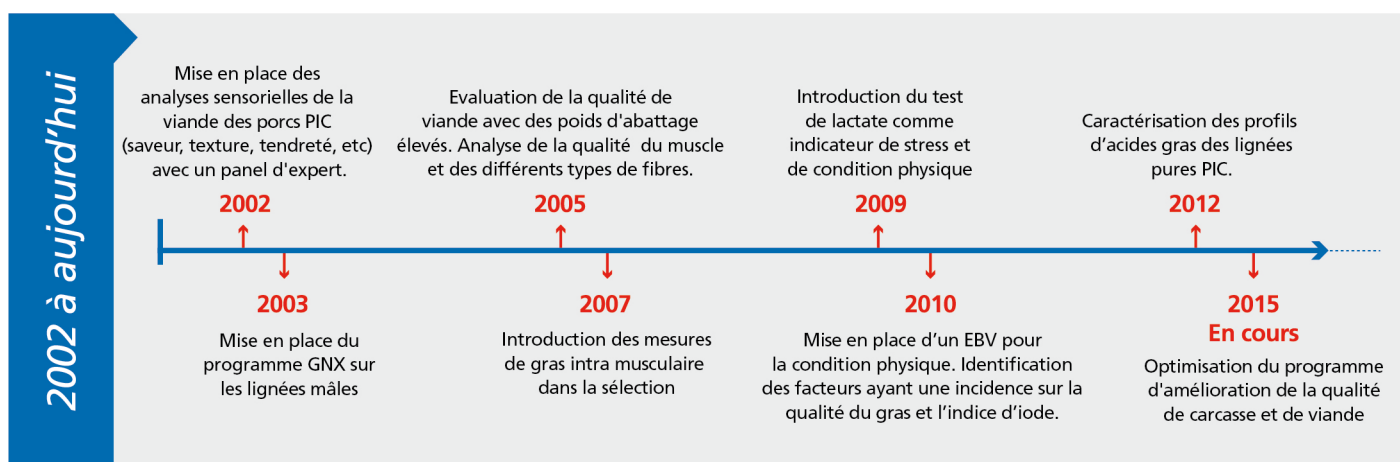
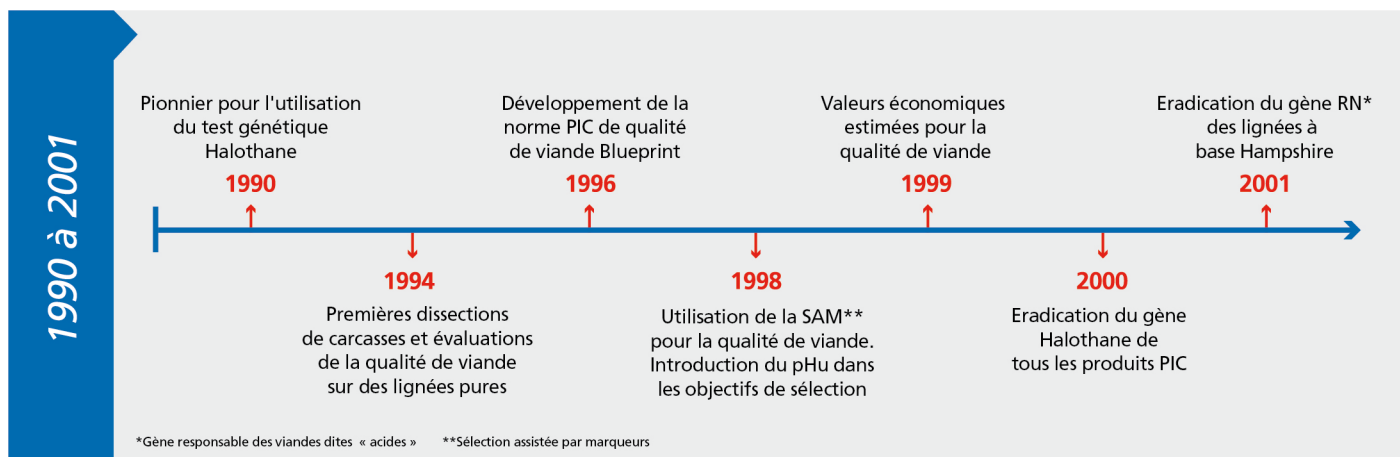
4 > En plus de se concentrer sur l'amélioration génétique pour atteindre une qualité de viande de porc élevée, PIC apporte un **APPUI TECHNIQUE & SCIENTIFIQUE** pour aider la filière à **CONTRÔLER LES COMPOSANTS ENVIRONNEMENTAUX** qui influent sur la qualité de la viande.

Ces composants environnementaux seront expliqués dans notre prochain Pig Improver. « En fournissant ce soutien technique », explique Brandon Fields, PIC Applied Meat Scientist, « PIC permet à la filière porcine de comprendre **comment produire de la viande de porc de haute qualité**, et cela d'une façon inégalée par aucune autre entreprise de génétique ».

5 > PIC encourage constamment **L'INNOVATION** pour aider la filière porcine à assurer une qualité de viande de porc élevée.

Les étapes importantes depuis les années 1990 sont mises en évidence dans le graphique ci-dessous :

> **Réalisations sur la qualité de la viande de porc chez PIC - De 1990 à aujourd'hui**



Certaines de ces étapes ont trait au **programme d'amélioration génétique de PIC** et d'autres ont trait à une **meilleure compréhension scientifique et biologique des facteurs environnementaux** impliqués dans la production de viande de porc de haute qualité.

Cet article de Pig Improver est le premier d'une série sur la qualité de la viande de porc que nous publierons au cours des prochains mois. Si vous avez des questions ou souhaitez en savoir plus, contactez PIC.

PIC FRANCE

69 chemin des Molières • Parc d'activités du Charpenay • 69210 LENTILLY ☎ 02 96 76 50 50