

Pig Improver

Une nouvelle étape franchie pour l'amélioration de la valeur globale de la carcasse.

Ajout de la mesure de la tendreté et de la valeur des pièces en découpe primaire, dans le programme génétique PIC



Depuis l'été 2018, PIC prend en compte dans son programme de sélection la valeur des pièces en découpe primaire, ainsi que la tendreté mesurée directement sur la carcasse. PIC est la première entreprise de génétique porcine à prendre en compte ces caractères dans son programme de sélection. Cela fait partie des investissements continus réalisés sur le long terme, qui permettent de développer et fournir les meilleurs reproducteurs aux clients dans le monde entier.

Ce Pig Improver mettra l'accent sur l'ajout des mesures de tendreté dans le programme de sélection PIC, et le prochain numéro expliquera l'intérêt de mesurer et de prendre en compte le poids et la qualité des pièces en découpe primaire.

En se concentrant sur les principaux facteurs qui influent sur la rentabilité, **PIC continue d'accroître le potentiel de ses produits en associant à la fois les performances de production et d'efficacité en élevage, et la valorisation de la carcasse tout au long des processus dans la filière porcine.**

« Nous avons toujours sélectionné sur la tendreté via sa forte corrélation avec le pH ultime » dit Brandon Fields, PIC Applied Meat Scientist. « **Mais maintenant, nous sommes capables de réaliser une sélection directe sur ce caractère, en prenant directement en compte la mesure des forces de cisaillement Warner-Bratzler (Warner-Bratzler shear force) dans le programme génétique PIC** ».

Voici plus de détails ci-dessous.

Qu'est-ce qui est fait ?



Pour la première fois dans la génétique porcine, la tendreté est mesurée directement sur la carcasse via la mesure des forces de cisaillement Warner-Bratzler. **Ces mesures sont intégrées dans le programme de sélection PIC de plusieurs lignées, pour améliorer la qualité de la viande et la valorisation de la carcasse.**

Quand ?

Les mesures des forces de cisaillement sont collectées hebdomadairement, et depuis l'été 2018 sont incluses dans les index des verrats terminaux.

Comment ?

Ce processus d'amélioration de la valorisation de la carcasse et la qualité de la viande s'appuie sur le programme de sélection sur descendance GNX. Grâce à ces outils, les verrats terminaux élités sont continuellement testés sur la croissance, l'IC, la robustesse et la qualité de la carcasse dans des conditions d'élevage et d'abattage standards. Chaque semaine plusieurs milliers de porcs charcutiers aux pedigrees connus et élevés en élevage de production sont abattus. Les carcasses sont découpées selon les procédures classiques, la longe est désossée et après un processus de préparation contrôlé, (par exemple, temps de maturation fixe, température et process de cuisson strict, etc.) plusieurs mesures de cisaillement sont effectuées. **Cette méthode objective est la référence en matière d'évaluation de la tendreté de la viande.**

Pourquoi est-ce important ?

La tendreté a un effet direct sur la qualité organoleptique et la perception de la qualité de la viande de porc chez le consommateur. En fait, plusieurs études ont confirmé que la tendreté est un indicateur clé de mesure de la qualité gustative de la viande, et de choix des produits lors de l'achat. Bien que le pH ultime soit un bon indicateur pour prédire la tendreté et un très bon indicateur pour prédire la qualité de la viande en général (y compris les autres critères importants pour le transformateur), il n'explique pas toutes les variations de la tendreté.

Alors que les consommateurs recherchent de la viande de porc bon marché et saine, d'autres études ont également montré que les consommateurs associent davantage la tendreté que d'autres propriétés (exemple : jutosité et flaveur), au plaisir de manger de la viande de porc.



Les composants de la tendreté

La tendreté est un caractère complexe affecté par de nombreux facteurs.

Elle est influencée par plusieurs composants musculaires, notamment la teneur en collagène, la longueur du sarcomère et la protéolyse post-mortem.

- La teneur en collagène est liée à l'âge des porcs.
- Des sarcomères plus longs donnent une viande plus tendre.
- La protéolyse se produit après l'abattage et dégrade les protéines structurelles du muscle, et entraîne une amélioration de la tendreté.

Le pH ultime est fortement corrélé à la tendreté, à la qualité gustative en général, ainsi qu'à la couleur et à la qualité technologique de la viande pour la transformation. PIC a commencé à sélectionner sur ce critère dès 1998 car le pH ultime est le meilleur indicateur de la qualité globale de la viande de porc, et permet de prédire les variations qualitatives aussi bien dans la viande fraîche que dans les produits transformés.

Le gras intramusculaire est un facteur additionnel qui influe sur la tendreté. Les recherches ont démontré qu'au-dessus d'un seuil d'environ 2% de gras intramusculaire (dans la longe), la viande de porc fraîche offre une tendreté optimale, sans amélioration significative avec des teneurs plus élevées.

En outre, d'autres recherches ont démontré que la manipulation des carcasses à l'abattoir (en plus de la manutention des animaux en élevage, pendant le transport et avant l'abattage) a un effet important sur les caractéristiques de qualité de la viande de porc, y compris la tendreté. En 1996, PIC a présenté un aperçu complet de ces facteurs de manutention et manipulation dans la charte qualité de la viande de porc PIC.

Guidés par cette charte qualité, nous proposons à nos clients une assistance technique de pointe dans le domaine de la science de la viande, pour les aider à optimiser ces facteurs.

[Pour en savoir plus, veuillez consulter les autres Pig Improver.](#)

 **La mesure directe de la tendreté est l'une des dernières nouveautés ajoutées au programme d'amélioration génétique de PIC. Restez à l'affût des autres développements en cours.**

Notre avenir commun n'a jamais été aussi prometteur, car PIC tient son engagement de toujours s'améliorer - Never Stop Improving.

Dans le prochain Pig Improver : La sélection sur la valeur des pièces en découpe primaire.

PIC FRANCE

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