



Influence de l'indice de graisse sur la qualité de quatre produits carnés

R. Hadorn*, P. Eberhard, D. Guggisberg, P. Piccinali, H. Schlichtherle-Cerny, D. Scherrer, G. Bee

Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Berne, Suisse (ruedi.hadorn@alp.admin.ch)

1. Introduction

- Une plus grande proportion de viande maigre et donc un plus faible pourcentage de graisse dans les carcasses par des mesures prises dans l'élevage du porc
- Rapport étroit entre la consommation d'acides gras polyinsaturés (PUFA) par le biais de l'alimentation et leur stockage dans la graisse corporelle
- ⇒ Concentration plus élevée de PUFA dans la graisse de la carcasse → résultat:
 - la stabilité à l'oxydation de la graisse est réduite (→ rance)
 - la fermeté est plus mauvaise (→ graisse visqueuse, molle)

Dans quelle mesure différents indices de graisse (IG) influencent-ils les paramètres de qualité de quatre produits carnés ? → intérêt: teneur en nutriments, spectre d'acides gras, évaluation sensorielle, texture, oxydation de graisse, valeur a_w , rapport viande:graisse



Lard cru:
- à gauche: huileux, gras
- à droite, en haut: plutôt gras
- à droite, en bas: bon rapport viande:graisse, bonne consistance de la graisse

2. Matériel et méthodes

- Abattage de 47 porcs à l'engrais femelles de la race Grand Porc Blanc en 2 séries (essai de Bee, 2005)
- Détermination de l'IG pour chaque carcasse d'après la méthode décrite par Scheeder *et al.* (1999) (similaire à l'indice d'iode)
- Fabrication de quatre produits carnés différents à l'ABZ Spiez:
 - Lard cru (LC): n=47
 - Salami (SAL): n=20
 - Hamburger de porc (HP): n=14
 - Saucisse de Vienne (SV): n=14



Echantillonnage de la graisse pour la détermination de l'IG

4. Conclusions

- Des corrélations significatives ont été enregistrées avec l'IG, essentiellement avec les produits carnés crus, comme les SAL et les LC, tandis que ces corrélations étaient inexistantes pour les SV et les HP → corrélations avec l'IG que pour:
 - SAL: aptitude à la transformation de la matière première, oxydation de la graisse, consistance, conservabilité (valeur a_w)
 - LC: aptitude à la transformation de la matière première, rapport viande:graisse, consistance de la graisse, oxydation de la graisse
 - Pas de corrélations significatives avec les autres caractéristiques déterminées
- Les résultats de cet essai peuvent donc contribuer à une éventuelle nouvelle évaluation de la valeur limite de l'IG qui est actuellement de 62. Celle-ci ne peut toutefois être réalisée que dans le cadre de négociations entre les producteurs et les personnes chargées de la transformation.

3. Résultats

Table 1: Évaluation des matières premières par l'ABZ

LC	Salaison: IG élevé: plutôt mouillé IG ≥ 65: extrêmement mouillé Découpage: aucune particularité
SAL	IG ≤ 63: bonne farce IG ≥ 65: farce grasseuse, mouillée, collante
HP	Petites différences
SV	Pas des remarques



Analyse de la texture du SAL

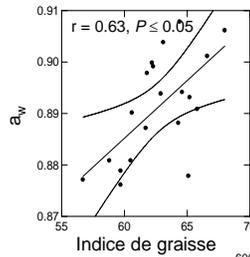


Figure 1: IG et valeur a_w dans le SAL

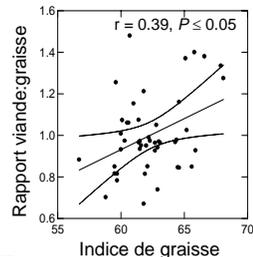


Figure 2: IG et rapport viande:graisse dans le LC

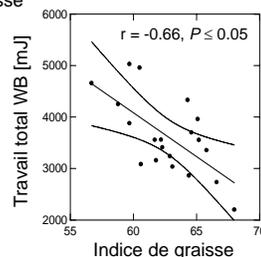


Figure 3: IG et travail total dans le SAL

Table 2: Corrélations supplémentaires avec l'IG ($P \leq 0.05$)

Produits et caractéristiques	Corrélation
LC: - acides gras saturés	-0.55
- analyses sensorielles: épicé, fumé, fibreux	0.33 - 0.41
- octène-1-ol-3 (→ oxydation)	0.51
- force de pénétration de l'aiguille, 10-15 mm	-0.31
- surfaces grasseuses (8ème/11ème côte)	-0.46
SAL: - acides gras saturés	-0.68
- octène-1-ol-3 (→ oxydation)	0.46
SV: - acides gras saturés	-0.70
HP: aucune	-