



ANALYSE DESCRIPTIVE DE TROIS TYPES DE VIANDE DE VEAU ET D'UNE VIANDE DE JEUNES BOVINS ÉLEVÉS SOUS LA MÈRE

J. Messadene-Chelali*, P. Piccinali et A. Chassot. (Avec la collaboration de P.A. Dufey)

Agroscope Liebefeld-Posieux, Station fédérale de recherche en production animale et laitière (ALP), CH-1725 Posieux Suisse;

*jessika.messadene@alp.admin.ch

Introduction

L'association Vache Mère Suisse a développé récemment la production de veau sous la mère (VSLM) en Suisse.

L'objectif de cette étude était de déterminer le profil sensoriel de trois différents types de viande de veau, dont celle de VSLM, ainsi que celui d'une viande de jeunes bovins de dix mois, élevés sous la mère.

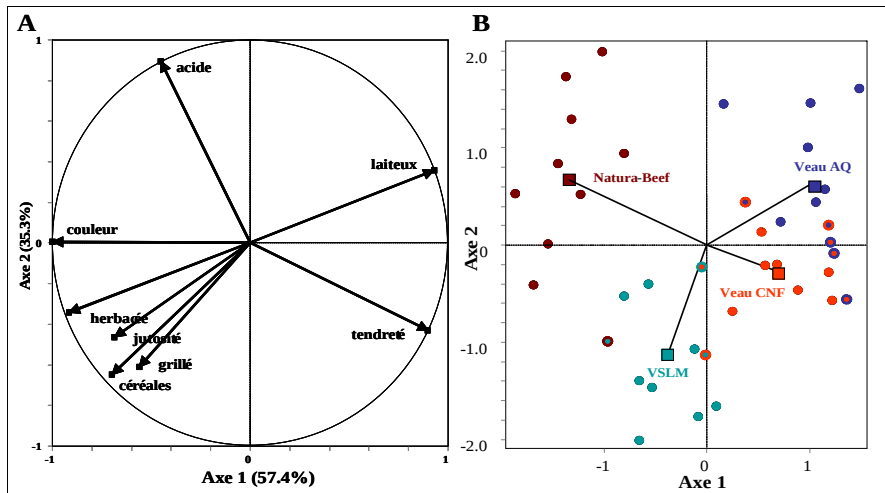
Matériel et méthodes

Produits : Trois types de viande de veau: *Veau standard suisse (AQ)*, *Veau Coop Naturafarm (CNF)*, *Veau sous la mère (VSLM)* et une viande de jeunes bovins allaités jusqu'à l'abattage à dix mois (*Natura-Beef*) ont été analysés.

Analyse sensorielle

- ▶ Les viandes ont été évaluées à l'aide de l'analyse descriptive portant sur l'aspect visuel, la saveur et la texture.
- ▶ Un langage sensoriel standardisé de la viande a été utilisé.
- ▶ Les intensités de ces paramètres ont été notées sur une échelle de 0 à 10 points.
- ▶ Les tests ont été effectués par un panel entraîné, dans des cabines individuelles avec lumière normale et température de 20±2°C.
- ▶ Chaque service contenait un échantillon des quatre types de viande.
- ▶ Les échantillons étaient codés et présentés dans un ordre randomisé.
- ▶ Du pain et du thé noir léger ont été utilisés entre les échantillons.
- ▶ Les données ont été analysées avec une analyse de variance, une comparaison multiple des moyennes et une analyse factorielle discriminante.

Résultats

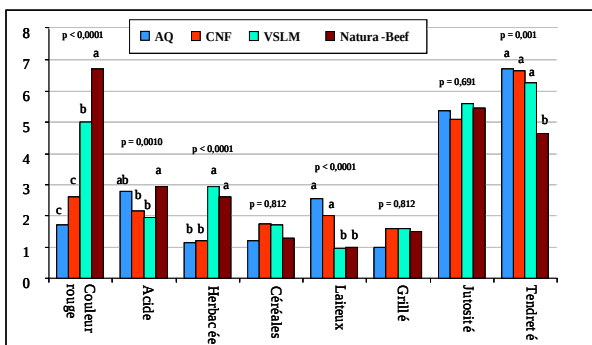


La variance totale a été expliquée à hauteur de 73% par les deux premiers facteurs (axes) de l'analyse factorielle discriminante.

Principalement, trois groupes de points peuvent être différenciés. Le groupe Natura-Beef est celui qui se distingue le plus nettement de tous les autres. Ensuite, le groupe VSLM ressort également de manière claire tout en étant plus proche des deux groupes de viande de veau conventionnelle AQ et CNF. Ces deux derniers groupes se chevauchent en grande partie.

La couleur apparaît comme le principal critère de discrimination, suivie par les arômes herbacé et laitieux et par la tendreté. Les autres attributs ne se différencient pas clairement entre les produits, à l'exception de la saveur acide qui joue aussi un certain rôle.

Analyse factorielle discriminante. Projection des descripteurs sur le plan des deux premiers facteurs (A) et des résultats individuels par animal ainsi que du centre de gravité de chaque produit (B).



Produits	Descripteurs
Veau standard suisse (AQ)	Couleur assez claire, acide, peu herbacé, laitieux, juteux et tendre
Veau Coop Naturafarm (CNF)	Couleur claire, moyennement acide, peu herbacé, laitieux, juteux et tendre
Veau sous la mère (VSLM)	Couleur assez rose, peu acide, assez herbacé, peu laitieux, juteux et tendre
Natura-Beef	Couleur rouge assez intense, acide, moyennement herbacé, peu laitieux, juteux et moins tendre

Conclusions

La viande VSLM se distingue clairement des autres produits sur la base de son profil sensoriel. Par rapport au Natura-Beef, elle présente principalement une tendreté plus élevée mais une saveur semblable, sauf pour l'acide. De plus, elle est moins rouge. Par rapport aux deux viandes de veau traditionnelles AQ et CNF, qui sont très proches l'une de l'autre, la viande VSLM se distingue surtout par une saveur moins laiteuse et plus herbacée et par une couleur rouge plus intense, tout en offrant une tendreté semblable.