



Elevage axé sur de la viande porcine tendre et juteuse

En tant qu'aliment, la viande fournit d'importantes substances nutritives et actives, mais elle est avant tout consommée en raison de sa valeur gustative. La qualité de la viande occupe depuis toujours une place primordiale dans le programme d'élevage porcin suisse.

SUISAG a récemment développé une méthode établie pour la mesure de la perte à la cuisson (perte d'eau à la cuisson) et la tendreté de la viande. Cette méthode permettra à l'avenir de travailler de manière zootechnique la valeur gustative de la viande porcine.



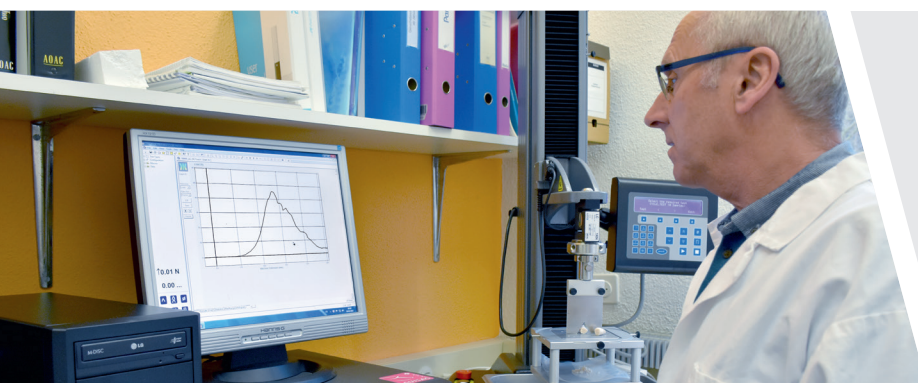
Méthodes de mesure de SUISAG à Sempach

Afin de définir la perte à la cuisson, des échantillons de viande sont mijotés au bain-marie pendant 45 min à 72 °C et ensuite repesés.



Pour déterminer la tendreté, des cylindres sont percés dans la viande mijotée ...

... et partagés à l'aide d'une cellule de cisaillement Warner-Bratzler. La force de cisaillement est ainsi mesurée. Plus la force est élevée, plus la viande est dure.



La perte à la cuisson et la force de cisaillement ont été mesurées lors d'échantillons de viande de plus de 3'000 animaux MLP.

Les hérédités des deux caractéristiques ont été calculées sur la base de ces données.

Avec l'accent sur la qualité et le bien-être des animaux, l'élevage porcin et la détention porcine en Suisse se distinguent clairement de l'environnement international. Malgré cela, la consommation de viande porcine en Suisse est en recul depuis des années. Il est autant plus important que les consommateurs-trices soient convaincus des caractéristiques de qualité directement perceptibles comme la perte à la cuisson et la tendreté.

Pour cette raison, des innovations dans la recherche de la viande et du travail zootechnique sont nécessaires pour une amélioration continue des produits. Ceci sera dorénavant réalisable grâce à ces deux caractéristiques décrites ci-dessus, ce qui est unique au monde.

Dans le programme d'élevage suisse, un accent particulier est mis sur la qualité de la viande depuis des décennies.

Pour ce faire, environ 4'000 animaux sont testés et leur viande est analysée selon les différentes caractéristiques au centre de testage de performances d'engraissement et d'abattage SUISAG à Sempach. Les résultats sont évalués et intégrés dans l'évaluation de la valeur d'élevage ainsi que dans le processus de sélection.

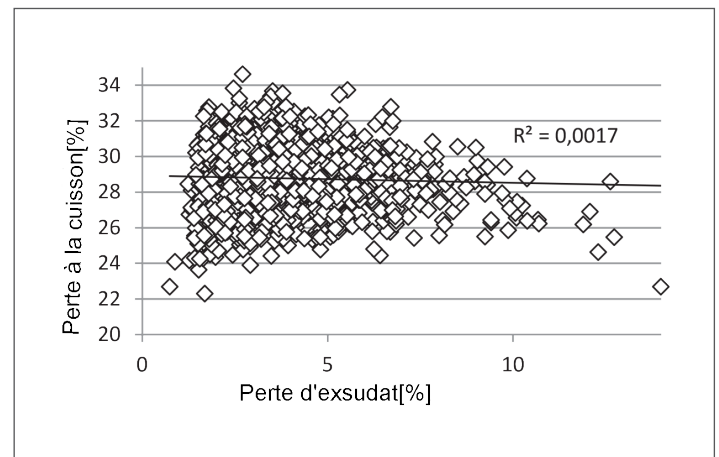
Les nouvelles caractéristiques dans l'évaluation de la valeur d'élevage

Perte à la cuisson

La perte d'exsudat est mesurée traditionnellement en tant que caractéristique de la capacité de rétention d'eau de la viande. La perte d'exsudat indique la perte d'eau de la viande lors du stockage. Un échantillon de viande est suspendu. Ensuite, après une période définie, la perte de poids est mesurée sous des conditions standardisées.

La sélection en matière d'élevage a permis de réduire la perte d'exsudat. En particulier la lignée paternelle du Grand Porc Blanc suisse (PREMO®) se situe au niveau bas souhaité.

Il est cependant certain que la perte à la cuisson lors de la préparation de la viande est de plus grande importance pour les consommateurs-trices.



Illustr. 1: la perte à la cuisson et la perte d'exsudat n'ont aucun lien (animaux MLP 2015 - 2016)

Des analyses propres à l'entreprise ont démontré qu'il n'y a aucun lien entre la perte d'exsudat et la perte à la cuisson (illustr. 1). De ce fait, la perte à la cuisson représente une caractéristique autonome.

En même temps, les animaux de testage MLP montrent d'importantes variations au niveau de cette caractéristique ainsi qu'une hérédité marquée (53 %). Cela signifie que toutes les conditions sont réunies pour une amélioration zootechnique.

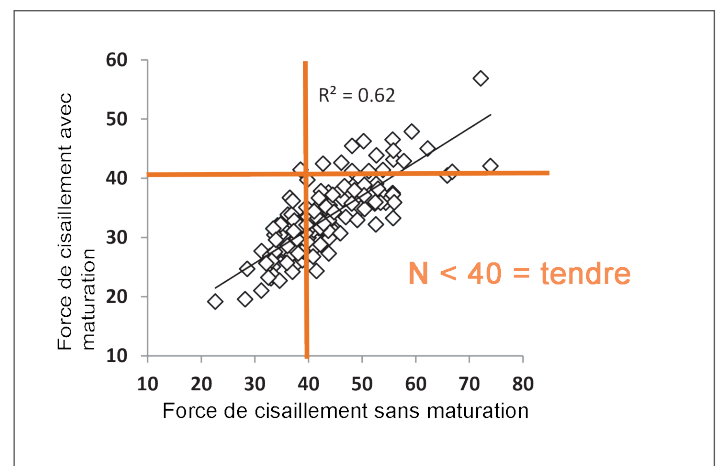
Force de cisaillement

La mesure de la force de cisaillement selon Warner-Bratzler est une méthode objective et instrumentale pour la mesure de la tendreté de la viande sensoriellement perceptible.

Cette méthode a par exemple démontré que la tendreté de la viande porcine peut considérablement être améliorée par la maturation (illustr. 2).

Simultanément, la viande des animaux MLP a montré une variation élevée. Il y a donc aussi des animaux dont la viande est tendre sans maturation prolongée.

Du fait que la force de cisaillement et la tendreté possèdent une hérédité nette (35%), il est possible d'améliorer cette caractéristique de façon ciblée.



Illustr. 2: La maturation rend la viande plus tendre, mais pour éviter toute viande dure, le travail zootechnique est indispensable.

Notre conseil de maturation pratique!

Stocker la viande porcine fraîche et emballée sous vide pendant une semaine au frigo – elle sera bien plus tendre!