



## La génétique suisse pour une viande de qualité

Depuis les années 80 déjà, l'élevage porcin suisse est axé non seulement sur l'amélioration des performances et des carcasses, mais essentiellement aussi sur la qualité de la viande.

### Epreuve de performance d'engraissement à Sempach

Environ 4'000 porcs d'engraissement de différentes races sont testés chaque année à la station de contrôle.

### Diverses caractéristiques de qualité sont alors enregistrées:

- ✓ pourcentage de viande maigre et mesure de quantité de la viande
- ✓ valeurs de pH dans le muscle dorsal et le jambon
- ✓ teneur en graisse intramusculaire
- ✓ composition des acides gras dans le lard dorsal
- ✓ couleur de la viande
- ✓ perte d'exsudat
- ✓ pertes à la cuisson
- ✓ force de cisaillement ou tendreté de la viande

### Teneur en graisse intramusculaire optimale pour un meilleur goût

L'élevage de longue date pour obtenir une teneur en graisse intramusculaire optimale a permis d'améliorer sensiblement la valeur gustative.



### Aujourd'hui, tous les animaux sont issus du programme d'élevage suisse

- ✓ homozygote résistant au stress (NN)
- ✓ la teneur en graisse intramusculaire (IMF) a été augmentée à un niveau optimal
- ✓ et la perte d'exsudat (DL) minimisée



### Faible exsudat

Grâce à des années d'élevage, la perte d'exsudat de la viande a pu être considérablement réduite. La viande est ainsi mieux adaptée à la transformation ultérieure et à la vente en libre-service.



## Bonne qualité de graisse

La matière grasse avec une part élevée d'acides gras polyinsaturés (PUFA) est par exemple mal adaptée à la production de salami. La composition des acides gras est enregistrée à la station de testage.

## Valeurs de pH optimales

Une baisse optimale des valeurs de pH après l'abattage est importante pour la qualité de la viande. Les valeurs pH sont mesurées 1,5 et 24 heures après l'abattage dans le muscle dorsal et le jambon, et sont optimisées par l'élevage.

## Couleur de la viande

La couleur de la viande a une grande importance, notamment au «point de vente», pour savoir si un consommateur achète ou non le morceau de viande. La couleur de la viande est mesurée sur tous les animaux à la station de testage.

## Pertes à la cuisson

Depuis 2020, nous enregistrons la perte d'eau pendant la cuisson à la station de testage dans les lignées paternelles et nous tenons compte de cette nouvelle caractéristique dans l'objectif d'élevage.

## Force de cisaillement / tendreté

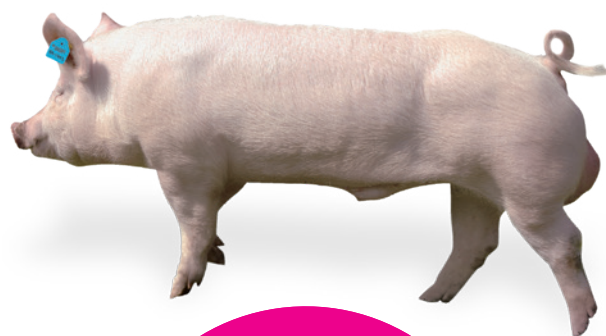
Sur les échantillons de viande cuite, nous mesurons la force nécessaire à une lame émoussée pour trancher la viande. Plus la force de cisaillement est faible, meilleure est la tendreté de la viande. Depuis 2020, nous enregistrons également cette nouvelle caractéristique dans la station de testage des lignées paternelles et en tenons compte dans l'objectif d'élevage.

## PREMO® le verrat suisse de qualité

Les verrats PREMO® sont élevés de manière autonome en Suisse.

Les caractéristiques de qualité de la viande ont depuis longtemps une grande importance dans les objectifs d'élevage de PREMO®. Les porcs de boucherie issus de pères PREMO® ont ainsi une meilleure qualité de viande et une valeur gustative plus élevée que les porcs de boucherie habituels.

En outre, les verrats PREMO® homozygotes sont résistants à E. coli et leurs porcs d'engraissement se distinguent par des accroissements élevés et un bon indice de consommation.



**TU AS DES  
QUESTIONS?**

Nous te conseillons volontiers  
et t'informons en détail  
sur notre génétique

**Henning Luther**

Tel. +41 41 462 65 14



© Les droits d'auteur de tous les textes, photos, graphiques, etc.  
appartiennent à SUISAG, Sempach. État 10|2022