

Caractérisation et recherche de références sur la filière truies de réforme

Contexte

La **viande de truies** est utilisée par les salaisonniers et les transformateurs. La population de truies de réforme étant très hétérogène, **l'acquisition des références technologiques et chimiques** sur des viandes issues d'animaux n'ayant pas le même âge devrait permettre d'**ajuster la préparation des truies en phase de pré-abattage**.

Objectifs de l'étude réalisée

Ce troisième volet de l'étude de recherche de références sur la filière truies de réforme **mesure l'impact de la durée de la carrière de reproduction de la truie sur la composition chimique et l'aptitude à la transformation des viandes**.

L'étude s'articule autour de la **comparaison de viandes** issues de truies ayant moins de deux à trois rangs de portée avec des truies ayant au minimum six rangs de portée.

Ce qu'il faut en retenir

- 1) **Analyse physique des animaux et technologie des viandes.** Les notes d'état physique ne sont pas différentes entre les truies jeunes et celles plus âgées. **Cependant, les bêtes ayant eu une carrière plus longue sont plus lourdes.** Plus la différence d'âge (en fait, la durée de la carrière de reproduction) entre les truies est importante, plus il semble mis en évidence des écarts significatifs au niveau des indicateurs de la qualité technologiques.
- 2) **Analyse de la viande fraîche.** Les viandes des « jeunes truies » sont nettement plus riches en lipides, sucres et collagène thermosoluble que les truies de réforme plus âgées. Mais ces dernières présentent un rendement au test de cuisson bien supérieur. **Ce résultat peut intéresser les professionnels qui utilisent de la viande de truie de réforme en fabrication de produits cuits.**
- 3) **Analyse des longes transformées en bacon.** Les caractéristiques de couleur semblent indiquer une **viande plus sombre et plus rouge chez les truies âgées**, qualité recherchée par les salaisonniers, notamment pour la fabrication des saucissons. La viande issue de cochons plus âgés semble être plus favorable à la tendreté de la viande. Le taux de collagène présent semble ici en opposition aux rendements obtenus en transformation. **Le rendement est supérieur avec les bêtes plus âgées, mais leur taux de collagène est légèrement inférieur.**

En conclusion, selon leurs besoins (**valorisation de la viande de coche en produits frais, salaisons ou produits transformés**), les industriels auront tout intérêt à privilégier les viandes issues d'animaux plus ou moins âgés, dont la qualité technologique sera en accord avec le traitement pour l'obtention du produit final.



Août 2004

Pour en savoir + :

Synthèse des résultats de l'étude
disponible gratuitement sur
l'espace Pro du site internet de l'IFIP
www.ifip.asso.fr

Rapport complet téléchargeable sur commande
(paiement sécurisé de 25 Euros)



Contact:

Pierre Frotin

Antenne Rennes - Le Rheu
La Motte au Vicomte
BP 35104
35651 Le rheu Cédex
Tél. : + 33 (0) 2.99.60.98.20
pierre.frotin@ifip.asso.fr