

Améliorer la qualité sensorielle des viandes fraîches de porc par un tri sur le gras intramusculaire de la longe

Financier
FranceAgriMer

Contact
patrick.chevillon@ifip.asso.fr

VALORISATION

Publications prévues

- Article Tech porc 2015
- Article ICOMST 2015

CONTEXTE ET OBJECTIFS

La valorisation de la longe de porc par un tri en abattoir des longes de différentes qualités sensorielles est une voie nouvelle à expertiser (Programme IFIP VARSOL).

L'objectif premier de cette étude est de réaliser une évaluation de la variabilité de la présence de lipides intramusculaires (LIM) sur l'offre nationale des produits de la longe et de vérifier les taux de lipides à partir desquels il est possible d'établir une différenciation sensorielle par un jury expert.

Le second objectif s'attache à estimer la faisabilité d'un tri industriel des viandes selon leur taux de LIM à l'aide d'un appareil de type NIRS (spectroscopie en proche infra rouge).

Le troisième objectif vise à analyser des filières porcines espagnoles et canadiennes qui préservent une part de leur production avec des viandes plus persillées.

DES LONGES TRÈS PEU PERSILLÉES EN FRANCE

On peut estimer selon la saison entre 5 à 15 % le pourcentage de longes en note de persillé supérieure ou égale à 3 avec comme référence la grille de notation Américaine NPPC (notes allant de 1 à 10). L'analyse chimique révèle un taux de lipides intramusculaire plus important à mesure que la note NPPC augmente et cela de façon significative.

APPRÉCIATION SENSORIELLE SELON LE NIVEAU DE PERSILLÉ

Faute de longes en note 4 et plus, nous n'avons vraisemblablement pas pu exprimer un effet très marqué du gras persillé sur une perception gustative très supérieure par le jury expert Idèle.

Il est clair à l'issue de cette étude que la production française est très homogène et **très peu persillée** en 2014. Les notes moyennes sensorielles attribuées par le jury expert en viandes fraîches sont très faibles sur une échelle de 0 à 10 signent que la **qualité sensorielle** n'est pas mise en avant aujourd'hui dans la filière française au profit de la **qualité nutritionnelle et visuelle** (absence de gras et couleur homogène de la longe, côte ou rôti).

LE TRI PAR SONDE NIR

L'utilisation de la technologie NIR (**sonde proche infrarouge**) mis au point par l'IFIP pour trier les longes les plus persillées est très prometteuse.

L'Espagne et le Canada sont bien présents sur le marché de la longe persillée.

Deux voyages d'étude en Espagne et Canada confirment que des **marchés différenciés « haut de gamme »** existent avec mise en avant du gras persillé. Atteindre de tels marchés nécessite de créer des filières spécifiques en France.

La génétique **Duroc** reste la principale voie d'amélioration du caractère persillé de la viande dans ces 2 pays (en race pure en Espagne ou en croisement à 50 % de Duroc au Canada).

L'alimentation joue également un rôle clé pour exprimer ce potentiel génétique de la race Duroc à produire des viandes persillées.

Le **poids d'abattage** est également systématiquement plus important et ces filières visent des porcs de 130 kg vifs, soit 15 kg de plus que nos porcs standards en France.

Une conduite de l'alimentation à **volonté** semble également à privilégier ainsi que le choix de **céréales ou autres coproduits favorisant le dépôt de gras saturés blancs visibles et fermes.**

L'autre intérêt de la race Duroc mis en avant semble être la **fermeté de la viande et le plus faible taux d'exsudat.**

PERSPECTIVES

L'accompagnement au **développement de filières de porcs persillés «Premium»** spécifiques pour des consommateurs « Gourmets » est une voie de différenciation : l'IFIP met à disposition son expertise pour aider à constituer de telles filières...

Appréciation sensorielle de longes en frais à 3 niveaux de gras persillé avant cuisson et dégustation (Crédit photo IDELE)

