



Développement de nouveaux outils haut débit pour l'évaluation précoce de la qualité de la viande de porc

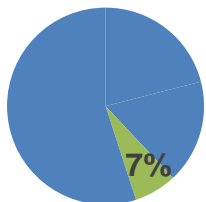
Antoine VAUTIER
IFIP – Institut du Porc



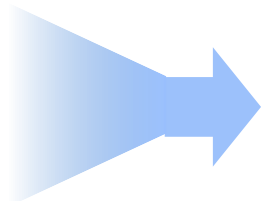
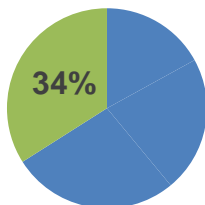
avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
« Développement agricole et rural »



Sélection génétique porcine

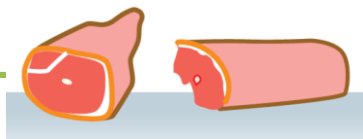


x



Besoins de méthodes rapides

Qualité de viande



- Capacité de rétention en eau



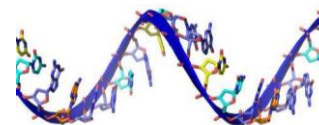
exsudat



cuisson



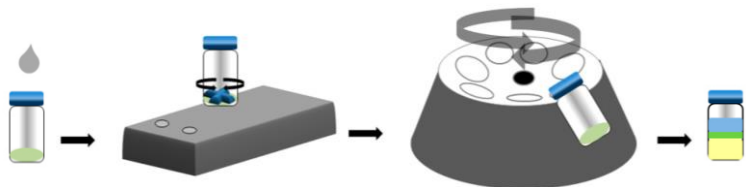
Biomarqueurs



Spectroscopie proche IR



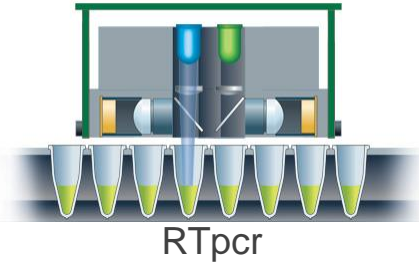
- Teneur en lipides intramusculaires



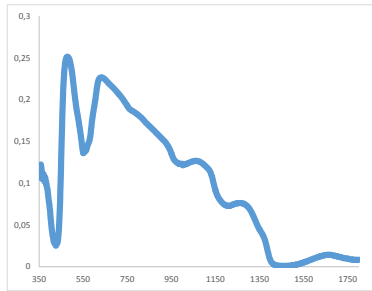
Imagerie IRM



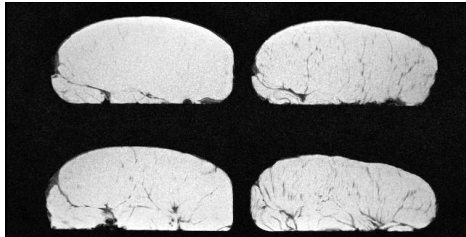
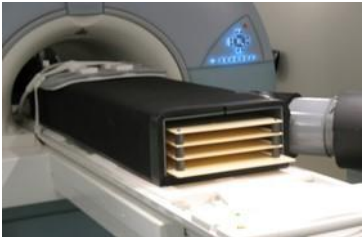
- Biomarqueurs = expression de gènes



- Spectroscopie Proche Infrarouge



- Imagerie IRM



Validation de la prédiction

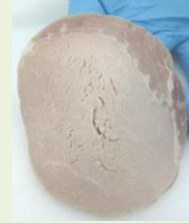
3 classes de viande fraîche:



exsudative / correcte / extra

76% bien classés

défaut rôti cuit:



63% bien classés

Teneur en lipides intramusculaires:

forte corrélation ($r=0,87$)
faible erreur (0,6%)
400 échantillons / Jour