

Secondi François, 1990b

Secondi François, 1990b
Mémoire de stage.

Etude de l'élevage porcin extensif en Espagne : le tissu adipeux de porc : qualité technologique et garantie d'origine.

DESS Productions Animales en Régions Chaudes. Année universitaire 1989-90, IEMVT / ENVA, Maisons-Alfort (FRA) / INAPG, Paris (FRA) / Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris (FRA), Maisons-Alfort, France, 31 p.

Mots-clés

: PORCIN ; TISSU ADIPEUX ; ACIDE GRAS ; ESPAGNE ; EUROPE

Résumé

: L'étude présentée prend place dans la filière porcine dans le sud-ouest de l'Espagne. Le porc Ibérique, bien adapté à son environnement, se présente comme un utilisateur complet de l'espace sylvo-pastoral. Elevé en plein air, d'une forte adiposité du fait de son âge d'abattage élevé et de l'alimentation très énergétique qu'il reçoit en finition (glands), il fournit une carcasse très recherchée pour la transformation en charcuterie. La qualité technologique des carcasses, la fermeté et la couleur du gras sont hautement corrélées avec la composition en acide gras du tissu adipeux.

L'auteur examine les conséquences des croisements sur la qualité technologique du tissu adipeux (notamment de gras de couverture des jambons), propose des références susceptibles de différencier l'origine alimentaire des porcs en finition et teste une méthode rapide et simple permettant d'apprécier cette origine alimentaire.

Yes