

Les valeurs nutritionnelles de la viande de porc

Les valeurs nutritionnelles de la viande de porc
facteurs de variations

L'Institut Technique du Porc a réalisé une étude bibliographique afin de mettre à jour les connaissances sur les valeurs nutritionnelles de la viande de porc. Le rapport est disponible sur internet.

Ce travail bibliographique, dont le principal objet est la récolte de données nutritionnelles sur la viande de porc, a permis l'identification des facteurs de variation de chaque nutriment d'intérêt. Concernant les lipides, il est désormais bien connu que des changements dans la composition des acides gras peuvent être facilement occasionnés par des stratégies alimentaires alternatives. Le taux de protéine musculaire bien que relativement stable, varie essentiellement avec le type génétique considéré et avec la localisation anatomique du muscle. Le taux de vitamine E est quant à lui très lié à l'apport vitaminique de l'alimentation. Enfin, le teneur en sels minéraux est très peu variable.

Cette synthèse permet également d'avoir une estimation de la valeur nutritionnelle moyenne (teneur de chaque nutriment) de certains muscles de porcs, le *Longissimus*

Dorsi

notamment. En complément de ces informations, l'analyse des données a permis de qualifier la teneur en zinc du muscle comme "candidat" à l'allégation nutritionnelle "source de?" correspondant à un apport de 15 % au moins des AJR.

Enfin, il convient de rappeler que ces informations ont été récoltées dans des études où majoritairement les analyses ont été réalisées sur muscles parés et non sur des pièces telles que le consommateur est susceptible d'acheter en GMS ou en boucherie traditionnelle. Une étude sur l'analyse chimique de pièces bouchères permettrait d'apporter un complément d'information.

Cette action a été menée en partenariat avec l'INRA, le CIQUAL, et les autres instituts techniques concernés : Institut de l'Élevage et ITAVI. En effet, de plus en plus d'organisations professionnelles et économiques souhaitent disposer d'informations sur les valeurs nutritionnelles des produits carnés. Les trois Instituts Techniques animaux (ITP, Institut de l'Élevage, Institut Technique de l'Aviculture) se sont coordonnés pour préciser les conditions méthodologiques de l'établissement de références sur la valeur nutritionnelle. A cette fin, ils se sont conjointement rapprochés du CIQUAL (Centre Informatique sur la Qualité des Aliments) placé sous l'égide de la DERNS de l'AFSSA (Direction de l'Évaluation des Risques Nutritionnels et Sanitaires). Des organisations professionnelles se sont associées à cette démarche (CIV, SNIV, CNTF, FICT).

L'objet de cette action est de répondre de façon coordonnée aux besoins des organisations professionnelles et économiques en termes de mise à disposition de références sur les valeurs nutritionnelles, tout en alimentant la base du CIQUAL, à partir de laquelle l'AFSSA raisonne la contribution des viandes à la couverture des besoins nutritionnels. En outre, ces travaux apportent des informations sur la variabilité des valeurs nutritionnelles et sur les méthodes analytiques utilisées dans les expérimentations rapportées par la bibliographie, informations qui présentent un intérêt tout particulier dans l'élaboration de protocoles d'échantillonnage. L'ITP a pris en charge la partie de l'étude relative aux porcs.

Sommaire

2.1.1. Teneur lipidique de la viande

2.1.1.1. Description de la fraction lipidique du muscle

2.1.1.2. Facteurs de variation de la teneur lipidique du muscle

- Localisation anatomique
- Type métabolique de fibre musculaire
- Age et poids de l'animal
- Type sexuel
- Influence de la sélection, de la race et du génotype
- Alimentation
- Type de conduite
- Température ambiante en fin d'engraissement
- Transformation / cuisson

2.1.2. Profil d'acides gras de la viande de porc

2.1.2.1. Description des différentes substances lipidiques

-
- Les acides gras mono-insaturés (AGMI)
- Les acides gras saturés (AGS)
- Les acides gras trans
- Le cholestérol

2.1.2.2. Facteurs de variation du profil des lipides de la viande

2.1.2.2.1. Alimentation

- Niveau de la ration
- Equilibre entre les principaux nutriments
-

2.1.2.2.2. Etat d'engraissement

2.1.2.2.3. Influence de la sélection, de la race et du génotype

2.1.2.2.4. Type sexuel

2.1.2.2.5. Type métabolique de fibre musculaire

2.1.2.2.6. Age et poids à l'abattage

2.1.2.2.7. Type de conduite

2.1.2.2.8. Process de cuisson / transformation

2.1.2.2.9. Localisation anatomique du muscle

2.2.1. Phosphore

2.2.2. Cuivre

2.2.3. Fer

2.2.4. Magnésium

2.2.5. Sélénium

2.2.6. Calcium

2.2.7. Zinc

2.2.8. Sodium et potassium

2.3.1. facteurs de variation du taux de protéines :

2.3.1.1. Mode d'élevage

2.3.1.2. Sexe

2.3.1.3. Localisation anatomique du muscle

2.3.1.4. Type génétique

2.3.1.5. Poids / âge à l'abattage

2.3.1.6. Température lors de l'engraissement

2.3.1.7. Le process de transformation de la viande

2.4.1. Vitamine E (? tocophérol)



Pour plus d'information

Si