Réduction de l'oxydation des lipides de la viande de porc enrichie en acides gras polyinsaturés n-3 par l'utilisation d'antioxydants végétaux dans les rations

Guillaume Mairesse, Marion Benet, Jacques Mourot

▶ **To cite this version:**

Guillaume Mairesse, Marion Benet, Jacques Mourot. Réduction de l'oxydation des lipides de la viande de porc enrichie en acides gras polyinsaturés n-3 par l'utilisation d'antioxydants végétaux dans les rations. 4. Congrès de la Société Française de Nutrition, Dec 2009, Montpellier, France. hal-02756797

HAL Id: hal-02756797
https://hal.inrae.fr/hal-02756797

Submitted on 3 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Société Française de Nutrition
4ème Congrès
Montpellier 10-12 décembre 2009

P110 – Poster commenté / *Discussed Poster*

RÉDUCTION DE L'OXYDATION DES LIPIDES DE LA VIANDE DE PORC ENRICHIE EN ACIDES GRAS POLYINSATURÉS N-3 PAR L'UTILISATION D'ANTIOXYDANTS VÉGÉTAUX DANS LES RATIONS

G. MAIRESSE[1], M. BENET[1], J. MOUROT[1]

1 *INRA, UMR 1079, Systèmes d'Elevage Nutrition Animale et Humaine, 35590 Saint-Gilles, France*

Quatre groupes des 8 porcs charcutiers (poids initial: 52,6±6,6kg, poids final: 109,0kg±5,6kg) ont été nourris avec un régime pauvre en acides gras polyinsaturés n-3 (AGPI) (Régime P), ou riche en AGPIn-3 (apport par de la graine de lin extrudée) ne comprenant aucun antioxydant végétal (AOV) (Régime L) ou un antioxydant A (Régime L+AOV1) ou un antioxydant B (Régime L+AOV2). Après abattage et découpe, les pièces primaires issues de ces porcs ont été transformées en saucisson sec et en jambon cuit. Des côtes de porc cuites ont également été analysées. Le profil en acides gras des produits ainsi que le potentiel de lipopéroxydation ont été analysées respectivement par Chromatographie en Phase Gazeuse et par le dosage des TBARS (2-thiobarbituric acid-reactive substances).

Les résultats montrent que les régimes n'ont pas eu d'effet sur les performances zootechniques des animaux. Comparativement au régime P, l'ajout de graines de lin extrudées dans les rations permet de multiplier par 2,5 ; 6 et 5 les quantités d'AGPIn-3 (particulièrement en acide alpha-linolénique) respectivement dans le jambon cuit, la côte cuite et le saucisson sec. De plus, les viandes enrichies en AGPIn-3 présentent des potentiels de peroxydation supérieurs à ceux du régime P (pauvre en AGPIn-3). Néanmoins, il est montré que l'ajout d'antioxydant d'origine végétale dans les rations alimentaires des porcs permet de baisser le niveau de peroxydation des lipides sans modifier le profil en acides gras des produits. L'effet protecteur des AOV vis-à-vis de la peroxydation lipidique est dépendant de l'AOV lui-même mais également du type de produit testé.

Ce travail a été mené avec l'appui financier de l'« ANR- Agence Nationale de la Recherche » dans le cadre du « Programme National de Recherche en Alimentation et Nutrition Humaine », Projet « ANR-06-PNRA-018».