

Effet de l'apport d'antioxydants végétaux dans l'aliment du lapin sur la peroxydation des lipides de la viande

Jacques Mourot, M. Arturo-Schaan, K. Bebin, C. Briens

► **To cite this version:**

Jacques Mourot, M. Arturo-Schaan, K. Bebin, C. Briens. Effet de l'apport d'antioxydants végétaux dans l'aliment du lapin sur la peroxydation des lipides de la viande. 8. Journées Francophones de Nutrition (JFN), Dec 2010, Lille, France. hal-02757572

HAL Id: hal-02757572

<https://hal.inrae.fr/hal-02757572>

Submitted on 4 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.

P108**Effet de l'apport d'antioxydants végétaux dans l'aliment du lapin sur la peroxydation des lipides de la viande**Mourot J^{*1}, Arturo-Schaan M², Bebin K², Briens C²¹INRA, Saint-Gilles²Groupe CCPA, Janzé, France

Introduction et But de l'étude. – Parmi les viandes, celle de lapin possède une image favorable d'un point de vue nutritionnel car elle est jugée peu grasse par le consommateur. Comme pour les autres animaux monogastriques, l'alimentation peut modifier la qualité nutritionnelle de la viande. L'incorporation de graines de lin, source de C18: 3 n-3 (ALA) dans l'aliment permet d'augmenter le dépôt dans la viande de ces acides gras (AG) (1). Il est important de préserver ces AG polyinsaturés de la peroxydation. Des études ont donc été mises en place pour estimer la peroxydation des lipides dans la viande et voir s'il est possible de la réduire par l'ajout d'antioxydants dans l'aliment, comme ceci est maintenant développé chez le porc et le bovin. Un de ces essais fait l'objet de ce résumé.

Matériel et Méthodes. – L'étude a été conduite dans la station expérimentale de CCPA à Saint Symphorien (72240). Trente-six lapins de race HYPLUS ont été répartis en 3 lots de 12 et ont reçu pendant 3 semaines avant abattage 3 régimes différents. Un régime standard (lot TEM) contenant 0,7 % en pondéral d'ALA (soit 5,9 g ALA/kg aliment), un régime supplémenté en graines de lin (1 % ALA, soit 9,2 g ALA/kg) sans apport d'antioxydants végétaux (lot GLE) et un régime identique à 1 % ALA avec apport d'antioxydants végétaux (polyphénols) (lot AOV). La consommation alimentaire a été notée. À l'abattage, la carcasse a été désossée, la viande broyée et la composition en AG a été déterminée par chromatographie en phase gazeuse. Le potentiel de peroxydation des AG a été mesuré par les TBARS en cinétique entre 0 et 300 minutes (2). Les résultats sont comparés par analyse de variance.

Résultats. – Les performances de croissance et les rendements de carcasse sont identiques entre les animaux des différents lots. Les régimes contenant le plus d'ALA induisent un dépôt supérieur ($p < 0,001$) de cet AG et des n-3 totaux (9,4 % d'ALA des AG identifiés pour TEM, 12,3 % ALA pour GLE et 12,6 pour AOV). Les quantités d'ALA sont respectivement de 602, 850 et 868 mg pour 100 g de viande ($p < 0,001$) (différence non significative entre GLE et AOV). Les valeurs des TBARS en début de réaction sont de 6 nmol MDA/100 g de viande pour TEM, 5 pour GLE et 4 pour AOV. En phase de peroxydation stimulée maximale, les valeurs sont respectivement de 225, 285 et 224 ($p < 0,001$). Ainsi, malgré une teneur plus élevée en ALA, la peroxydation est équivalente entre le lot TEM et AOV, ce qui montre l'efficacité de la supplémentation en AOV.

Conclusion. – L'apport d'AOV dans l'aliment du lapin conjointement à un enrichissement en ALA permet de réduire fortement les risques de peroxydation des acides gras polyinsaturés dans la viande et donc de préserver les qualités nutritionnelles et certainement sensorielles de cette viande.

1. Kouba M et al. Meat Science 2008;80: 829-34.

2. Oriani G et al. J Nutr Biochem 2001;12: 138-43.