HAL
open science

Des biomarqueurs pour évaluer la qualité de la viande de porc

Bénédicte Lebret

▶ To cite this version:

Bénédicte Lebret. Des biomarqueurs pour évaluer la qualité de la viande de porc. 2013. hal-02806173

HAL Id: hal-02806173
https://hal.inrae.fr/hal-02806173

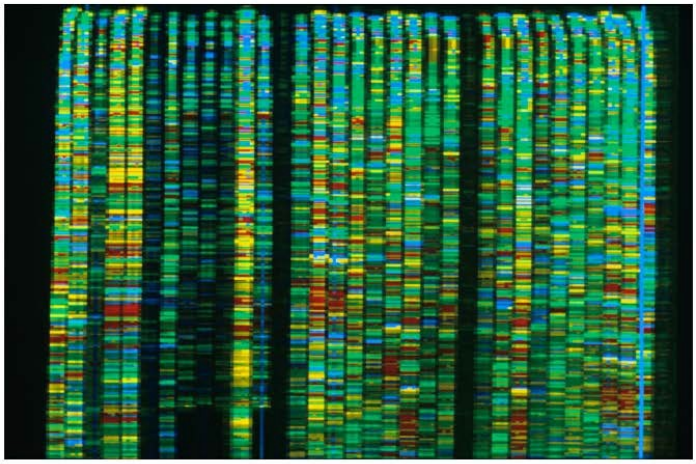
Submitted on 6 Jun 2020

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.

Des biomarqueurs pour évaluer la qualité de la viande de porc

Une équipe de l'INRA a identifié et validé chez le porc huit gènes dont le niveau d'expression varie avec le niveau de qualité sensorielle et technologique de la viande, indépendamment de la race et des conditions d'élevage. A l'avenir, le dosage de ces biomarqueurs sur une carcasse pourrait permettre de prédire la qualité finale de la viande.



In English

Par Jacques Le Rouzic

PUBLIÉ LE 19/07/2013 | MIS À JOUR LE 30/10/2013

MOTS-CLÉS : TRANSCRIPTOMIQUE - QUALITÉ DE LA VIANDE - PORCS - BIOMARQUEURS

Chez le porc comme chez les autres animaux de rente, de nombreux paramètres influençant la qualité de la viande de porc ont été identifiés. Le génotype de l'animal, les conditions d'élevage et d'abattage, le traitement des carcasses post-mortem sont autant de facteurs déterminants. Cependant, malgré la maîtrise de ces différents facteurs, il existe une forte variabilité dans la qualité des viandes obtenues et la prédiction de celle-ci reste difficile à établir. Une prédiction efficace permettrait d'orienter les carcasses et pièces de viande vers une transformation adéquate par les acteurs de la filière.

C'est pour remédier à cette difficulté de prédiction que les chercheurs de l'UMR PEGASE, ont étudié par génomique fonctionnelle les processus biologiques sous tendant l'élaboration de la qualité de la viande et recherché des biomarqueurs de qualité. Ce travail a été réalisé dans le cadre du programme européen Q-PORKCHAINS (2007-2012) conduit en collaboration avec des chercheurs de l'Université d'Aahrus et du Danish Meat Research Institute (Danemark).

Les chercheurs se sont intéressés aux gènes influençant les paramètres physico-chimiques indicateurs de la qualité sensorielle et technologique des viandes : le pH ultime, les pertes en eau, la couleur (luminance, teinte), la teneur en

SCIENTIFIQUES

PROFESSIONNELS

Vacciner les mammifères : des innovations en perspective

MÉDIATHÈQUE

Les médias les plus récents :

Accéder à la médiathèque