

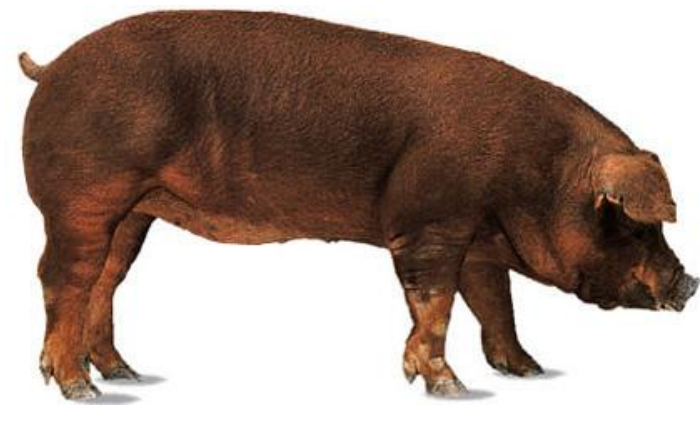
Effet du sexe du porc sur les caractéristiques organoleptiques des muscles *Semimembranosus* et *Biceps femoris* du jambon sec

M. Font-i-Furnols^a, A. Claret^b, L. Guerrero^b, A. Romero^c, M. Pearce^c et M. Gispert^a

^a IRTA-Qualité du Produit, Finca Camps i Armet, s/n, 17121 Monells, Espagne; ^b IRTA- Technologie Alimentaire, Finca Camps i Armet, 17121 Monells, Espagne; ^c Zoetis-Madrid, Espagne; ^d Zoetis, Mercuriusstraat 20 1930 Zaventem, Belgique



47^{èmes} Journées de la Recherche Porcine
3 et 4 février 2015
Espace Reuilly, 75012 – Paris - France



CONCLUSIONS

Les caractéristiques organoleptiques des jambons secs de porcs IM sont équivalentes à celles des jambons de porcs CM et FE, ce qui démontre l'efficacité de la vaccination dans les conditions de l'étude.

INTRODUCTION & OBJECTIVES

Le jambon sec est un important produit dérivé du porc. Ils sont produits en utilisant des porcs femelles ou mâles castrés, pour éviter les défauts d'odeur sexuelle que l'on peut trouver dans la viande de porcs non castrés. L'immunocastration est une alternative à la castration chirurgicale utilisée pour éviter ce problème.

L'objectif de cette étude est de décrire les caractéristiques organoleptiques des muscles *Biceps femoris* (BF) et *Semimembranosus* (SM) de jambon secs issus de porcs de race pure Duroc de différents sexes.

MATÉRIEL ET MÉTHODES

Porcs Duroc

CM - Mâles castrés chirurgicalement (n=6)

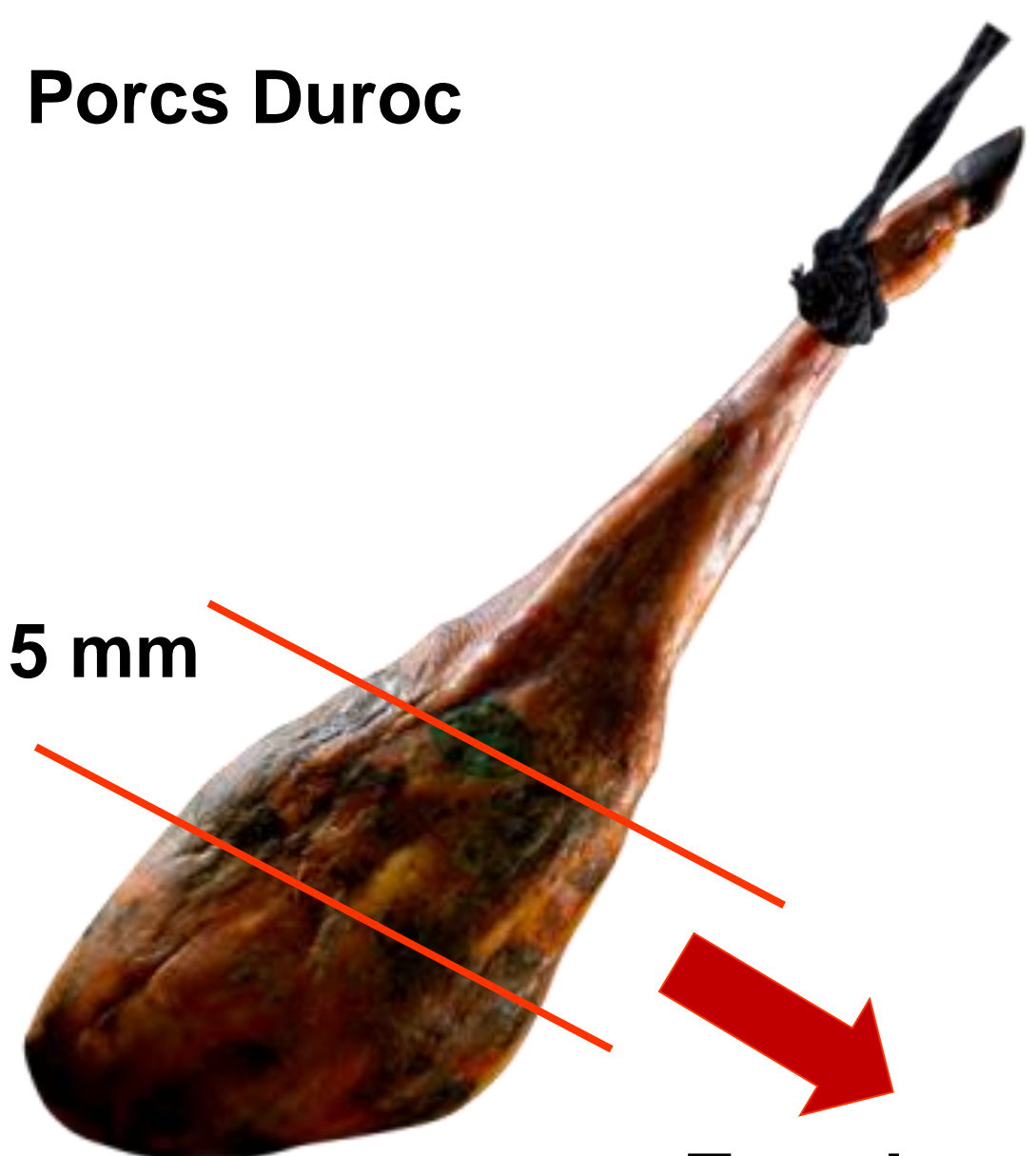
IM - Mâles immunocastrés (n=6)

FE - Femelles (n=6)

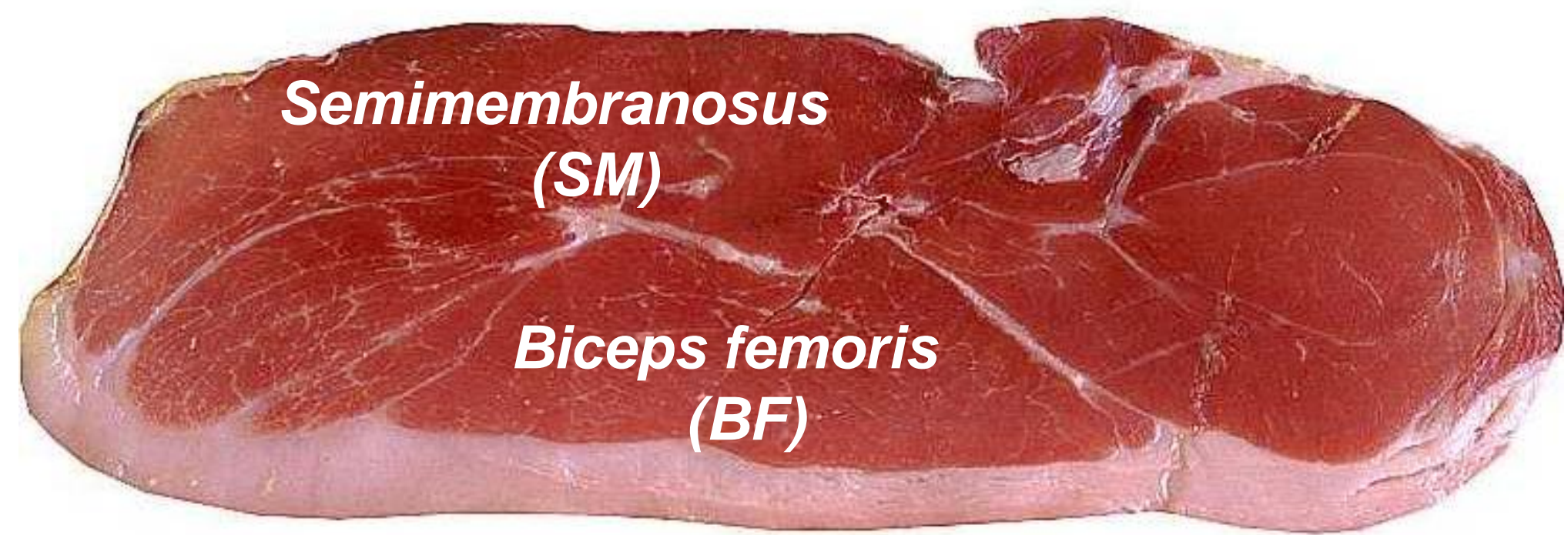
ME - Mâles entiers (n=2)

1.9 & 4.5 ppm androstenone

15 mm



Tranches 1 mm
2 tranches/juré et type de jambon)



Jury spécialiste

6 sessions comprenant chacune 3 ou 4 jambons

Descripteurs

Visuels	Intensité de couleur Marbré Tâches Irisation
De goût/flaveur	Doux Salé Androsténone Séché Âgé Métallique
De texture	Adhésivité Dureté Friabilité Pâteux

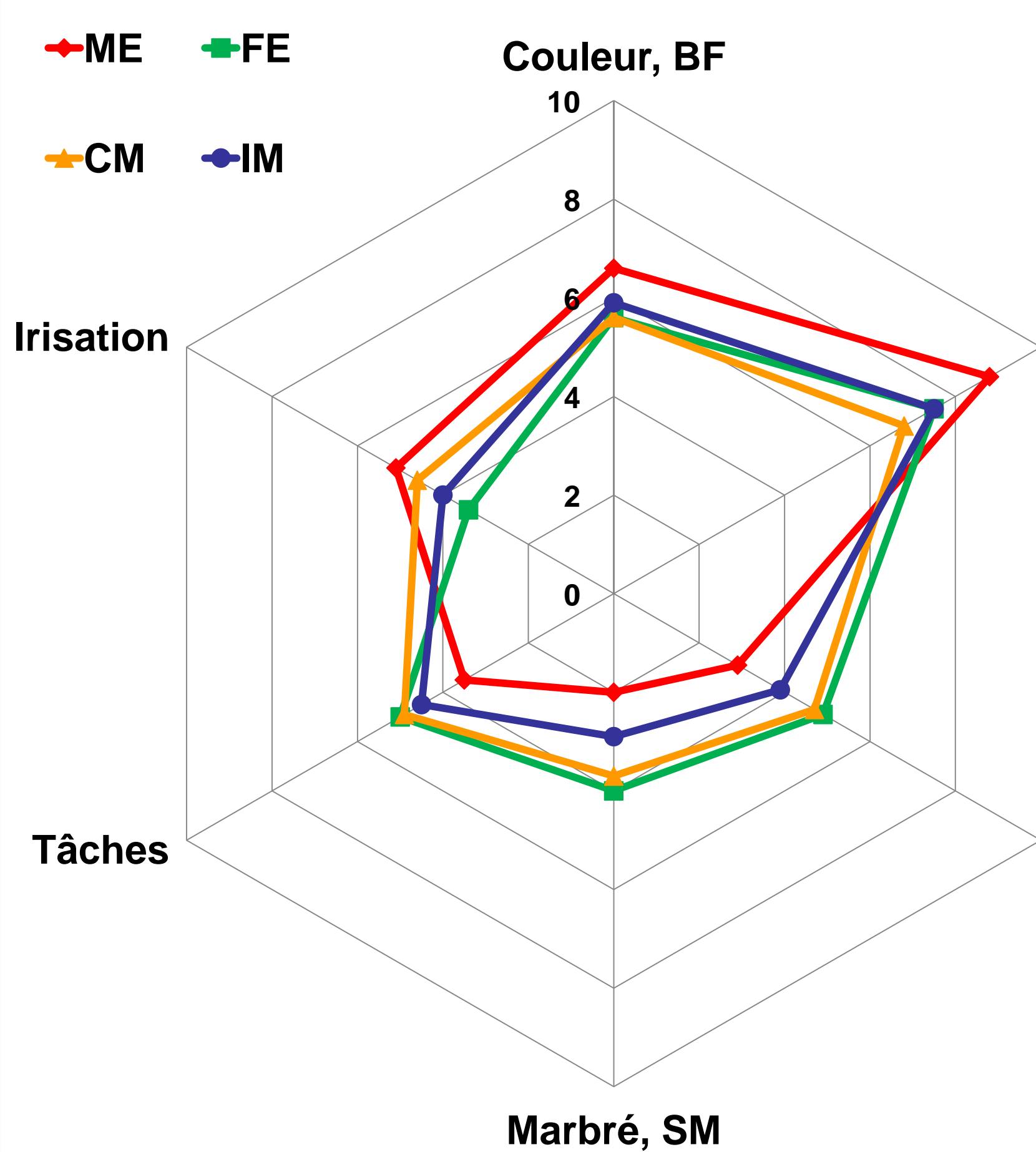
Échelle :

0 (absence ou intensité minimale)

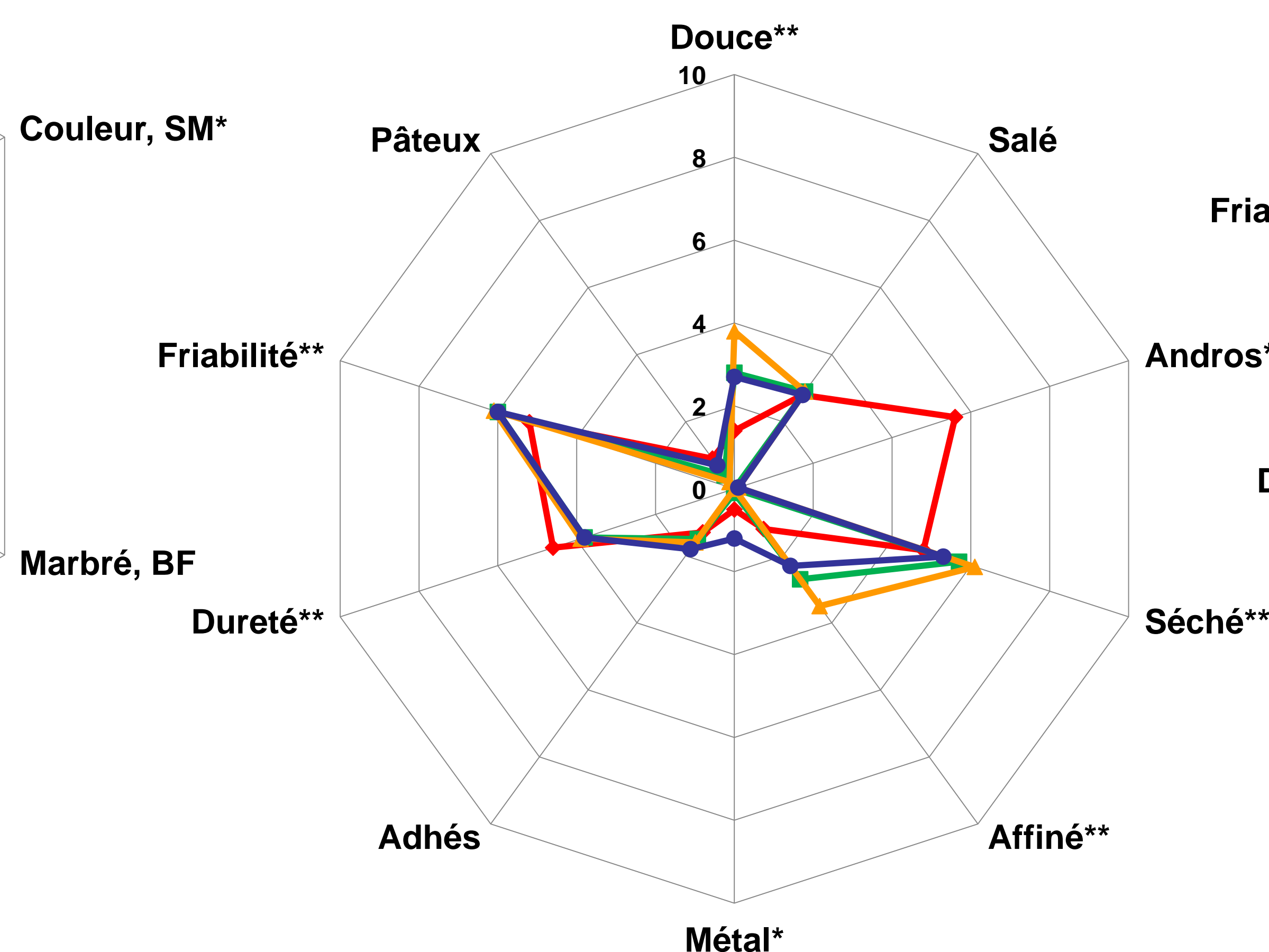
10 (valeur maximale)

RÉSULTATS

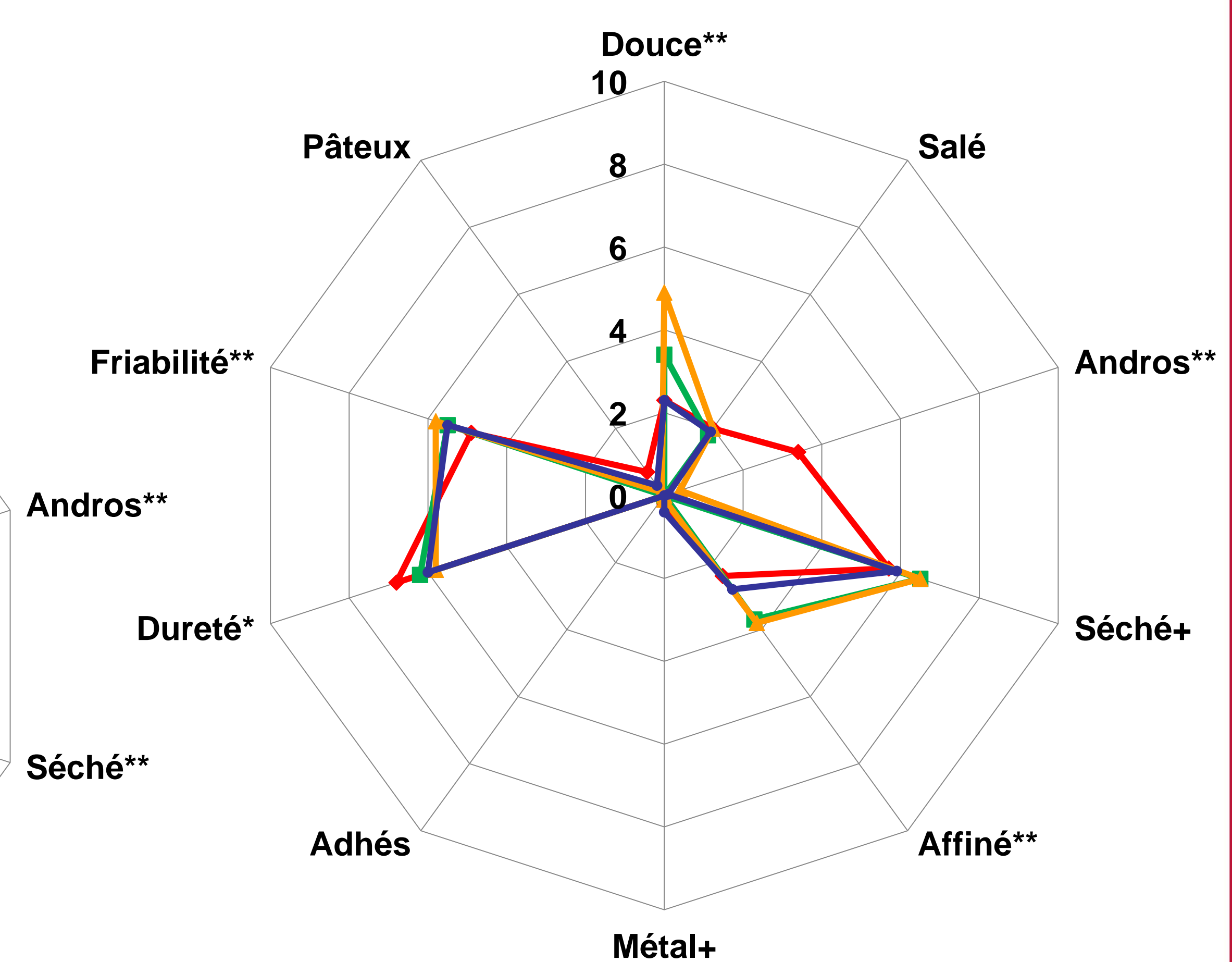
Moyennes des moindres carrés des notes d'évaluation sensorielle d'appréciation visuelle de jambon sec et de goût et de texture de deux muscles du jambon sec issus de porcs de différents sexes.



APPRÉCIATION VISUELLE



GOÛT ET TEXTURE - BF



GOÛT ET TEXTURE - SM