

Evaluation des performances, de la qualité de carcasse et de viande de porcs femelles et mâles immuno-castrés issus de différents verrats terminaux



E. Kowalski^{1,2}, M. Aluwé¹, E. Vossen², S. Millet¹, S. De Smet²

¹ ILVO, Animal Sciences Unit, Melle, Belgium

² Ghent University, Laboratory for Animal Nutrition and Animal Product Quality, Department of Animal Sciences and Aquatic Ecology, Ghent, Belgium

eline.kowalski@ilvo.vlaanderen.be

L'objectif

Comparer l'indice de consommation, la qualité de carcasse et de la viande de descendants croisés de trois verrats terminaux.

Conclusion	Qualité croissante →		
	-		+
Performance zootechnique:	Le Piétrain Français	Le Duroc Canadien	Le Piétrain Belge
Qualité de la carcasse:	Le Duroc Canadien	Le Piétrain Français	Le Piétrain Belge
Qualité de la viande:	Le Piétrain Belge	Le Piétrain Français	Le Duroc Canadien

Introduction

La **sélection génétique porcine** est orientée vers

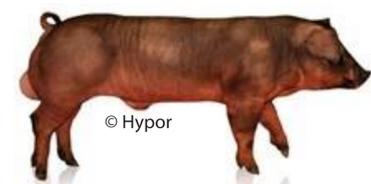
- une conformation musclée de carcasse
- un taux de viande maigre élevé
- un faible indice de consommation

Cependant, **une prise de conscience** sur l'insuffisance **de la qualité sensorielle et technologique** s'est faite sur

- L'aspect peu attrayant et exsudatif de la viande (PSE)
- Un faible pourcentage de graisse intramusculaire

Matériel et méthodes

Croisement de trois types de verrats terminaux avec des truies hybrides 'Topigs 20' (Topigs Norsin, Belgium).



Le Piétrain Belge (PB)

- Positif pour le gène *RYR1*
- Un taux de viande maigre élevé

Le Piétrain Français (PF)

- Négatif pour le gène *RYR1*
- Un taux de graisse intramusculaire élevé

Le Duroc Canadien (DC)

- Négatif pour le gène *RYR1*
- Un taux de graisse intramusculaire élevé

Performance zootechnique (n=215)

- Depuis 9 semaines jusqu'au poids vif d'environ 115 kg
- Élevés séparément (cinq animaux/loge) par:
 - Croisement
 - Sexe: Femelles (FE), mâles immuno-castrés (IC)

Évaluation de la qualité de carcasse et de viande (n=120)

- 20 porcs/croisements/sexe

Resultats

	Verrats terminaux (V)			Sexe (S)		EQM ⁴	P-Valeur		
	PB ¹	PF ²	DC ³	FE	IC		V	S	V x S
Indice de consommation (g/g)	2,33 ^a	2,45 ^b	2,41 ^{ab}	2,48	2,32	0,10	0,016	<0,001	NS
Rendement de carcasse (%)	78,4 ^c	77,9 ^b	76,5 ^a	78,2	76,3	0,96	<0,001	<0,001	NS
Taux de viande maigre (%)	63,6 ^c	59,8 ^b	58,9 ^a	61,0	60,5	1,68	<0,001	0,126	NS
pH 35 min	6,51 ^a	6,63 ^b	6,66 ^b	6,58	6,62	0,19	0,006	0,301	NS
Taux de graisse intramusculaire (%)	1,99 ^a	2,54 ^b	3,01 ^c	2,51	2,52	0,53	<0,001	0,842	NS
Perte d'eau à l'égouttage (%)	7,68 ^c	7,04 ^b	4,87 ^a	6,48	6,56	1,59	<0,001	0,643	NS

^{abc} des lettres différentes indiquent des différences significatives entre les groupes de verrats terminaux ($P < 0,05$)

¹ Piétrain Belge, ² Piétrain Français, ³ Duroc Canadien, ⁴ Erreur quadratique moyenne

Reconnaissance

Cette recherche a été financée par une subvention de la 'Flanders Innovation & Entrepreneurship' (IWT 150909).