

# Evaluation des caractéristiques mécaniques et compositionnelles des poitrines de porcs Duroc et ibérique

*M. Albano, A. Brun, M. Gispert, B. Marcos, J.F. Tejada, A. Carabús, M. Font-i-Furnols*

*IRTA-Food Industries, Finca Camps i Armet, s/n, 17121 Monells, Espagne*

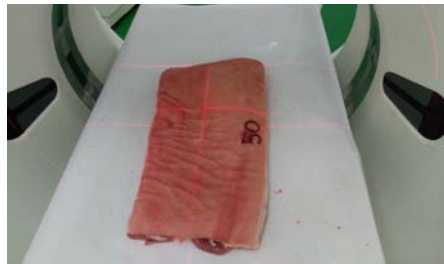
*UEX-Escuela de Ingenierías Agrarias, Av. Adolfo Suarez, s/n, 06007 Badajoz, Espagne*

Avec la collaboration de A. Quintana et A. Pacreu

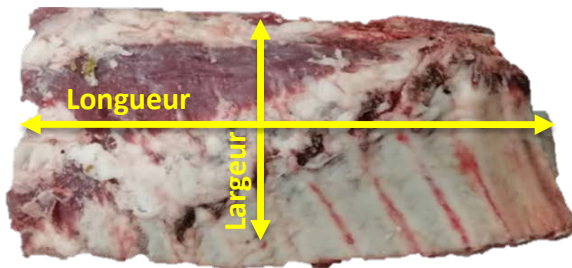
L'objectif de ce travail est de comparer les caractéristiques mécaniques et compositionnelles des poitrines de deux génotypes différents, le croisement ibérique et le Duroc pur.



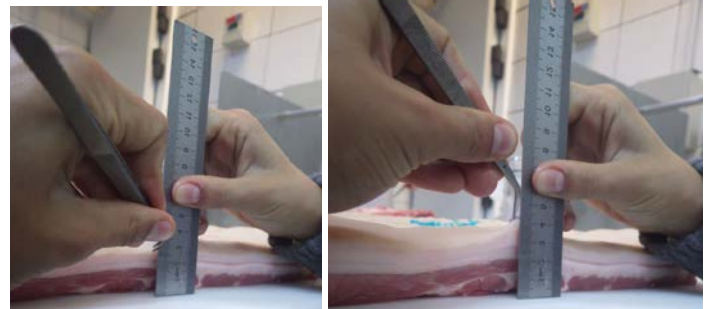
Porc Duroc n=12  
Porc Ibéric x Duroc n=12



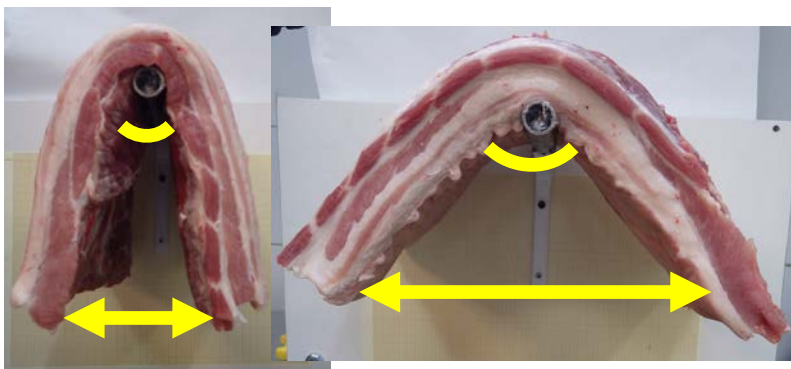
Les poitrines scannées par l'équipe de tomographie aux rayons X



La longueur et la largeur



La fermeté en termes de séparation des graisses



La "flop" distance et l'angle côté peau vers le haut et côté peau vers le bas



Fermeté subjective par pression avec une échelle à 5 points (1 : très ferme à 5 : très mou)

	Duroc	Ibérique
Longueur (cm)	46,17	42,17
Largeur (cm)	24,29	23,08
Épaisseur (A3, zone dorsale)	5,08	6,85
PVM (%)	33,46	21,81
Angle "Flop" vers le haut (°)	75,31	116,89
Angle "Flop" peau vers le bas (°)	83,70	114,91
Séparation des graisses (cm) :		
A3 (zone dorsale)	0,59	0,44
C3 (zone ventrale)	1,53	1,16
B1 (zone crânienne)	1,45	0,8
B5 (zone caudale)	1,36	1,26
Pression:		
A3 (zone dorsale)	1,79	1,38
C3 (zone ventrale)	4,64	3,49
B1 (zone crânienne)	2,94	2,27
B5 (zone caudale)	3,89	3,44
B3 (zone centrale)	3,06	2,69

Les poitrines issues de croisements ibériques sont plus grasses et leur graisse est plus ferme que les poitrines de porcs Duroc pur selon les caractéristiques mécaniques mesurées.

