

Etude des paramètres génétiques du défaut viande déstructurée sur les animaux de race Piétrain



Aurélie LE DREAU (1), Carolina GARCIA-BACCINO (1), Daniela PENNDU (2), Arnaud BUCHET (2), Pauline DOUSSAL (2), Bruno LIGONESCHE (1)

(1) SAS NUCLEUS, 35650 Le Rheu

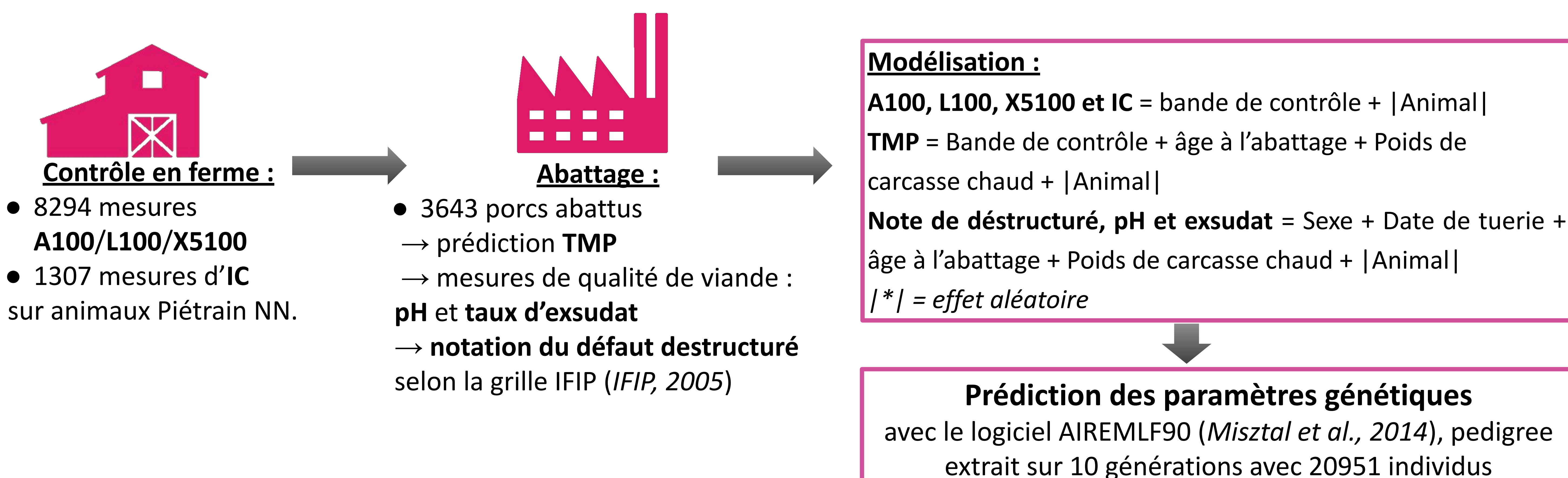
(2) Cooperl Innovation SAS, 1 rue de la gare, 22640 Plestan, France

a.ledreau@nucleus-sa.com

Introduction

Le défaut "viande déstructurée" se manifeste lors de la transformation en jambon cuit, ce qui entraîne une perte de rendement et donc une perte économique. L'origine génétique de ce défaut a très peu été étudiée. Cette étude a pour but de déterminer la prévalence du défaut dans la population de Piétrain NN Nucléus et d'estimer les paramètres génétiques du défaut viande déstructurée ainsi que leurs relations avec les caractères d'intérêt en sélection.

Matériel et Méthode

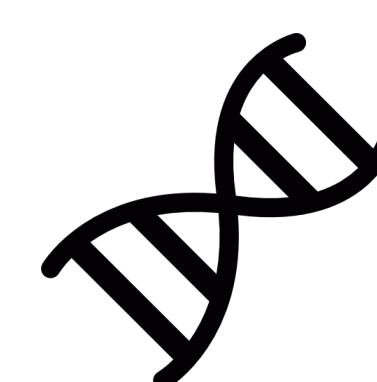
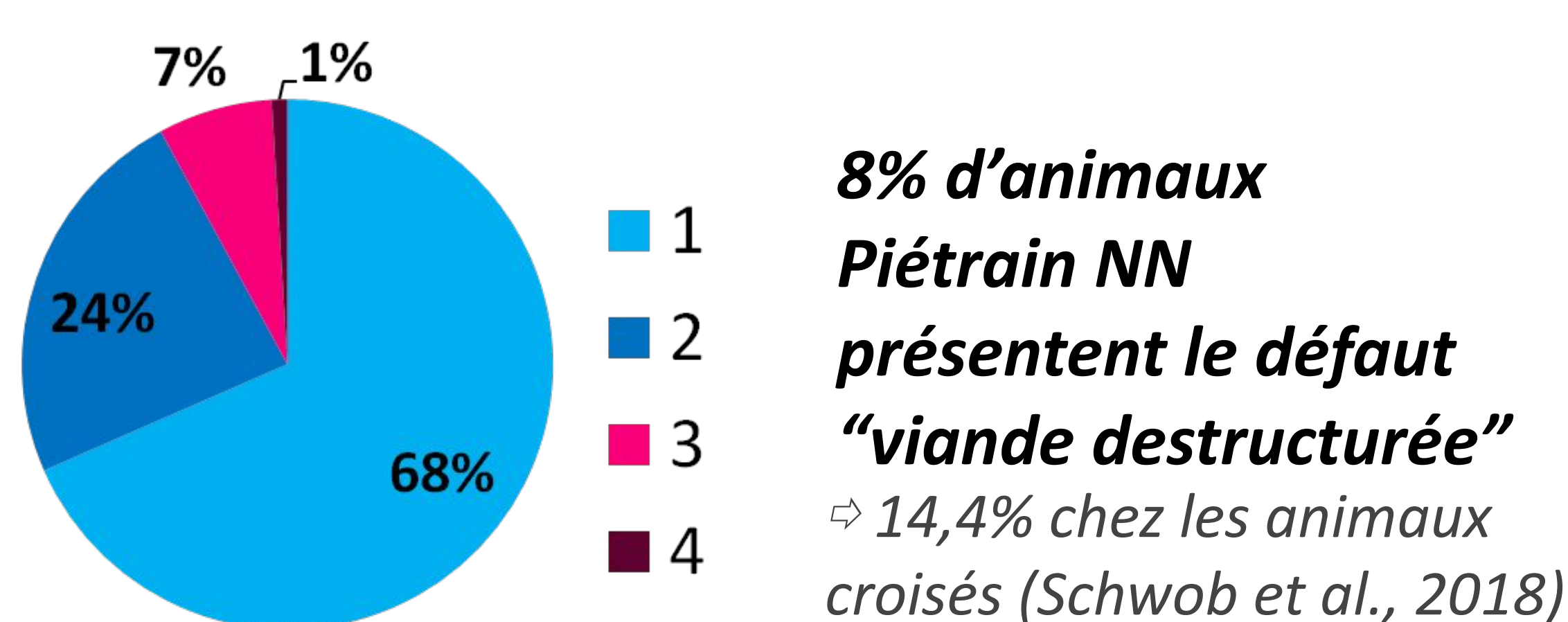


A100 : Age à 100kg, L100: Epaisseur de lard à 100kg, X5100: épaisseur de muscle à 100kg, IC : Indice de Consommation, TMP : Taux de Muscle des Pièces

Résultats et Discussion

Seuls les jambons notés 3 et 4 sont considérés comme problématiques car engendrant une perte importante de matière.

Figure 1 : Répartition des notes de déstructuration



Héritabilité de la note de déstructuration : 0,19 (0,03)

Schwob et al. (2018) : 0,16 (0,13)

Tableau 1 : Héritabilités et corrélations génétiques avec la note de déstructuration

	Héritabilité	Corrélation génétique	
L100	0,45 (0,03)	-0,28 (0,07)	} Corrélations légèrement défavorables avec l'épaisseur de lard et l'indice de consommation
IC	0,32 (0,07)	-0,31 (0,14)	
pH	0,26 (0,03)	-0,45 (0,10)	} Corrélations importante entre la note de déstructuration et les caractères de qualité de viande
taux d'exsudat	0,35 (0,03)	0,69 (0,09)	

Les corrélations génétiques avec l'A100, X5100 et le TMP ne sont pas rapportées ici car non significatives.

Conclusion

Le taux de jambon déstructuré chez les Piétrain NN de cette étude est de 8 %. L'héritabilité de ce défaut est faible mais significative avec une valeur de 0,19 et une erreur standard de 0,03. La corrélation avec les caractères de pH et d'exsudat permet de réduire la prévalence de ce défaut via les objectifs de sélection actuellement en place à Nucléus sur la qualité de viande.

Références bibliographiques

- IFIP, 2005. Grille de notation du défaut déstructuré des muscles de la cuisse de porc. IFIP, 4 pages. Communication interne.
- Misztal I., Tsuruta S., Lourenco D., Aguilar I., Legarra A., Vitezica Z. 2014. Manual for BLUPF90 family of programs. University of Georgia, Athens, GA. URL : http://nce.ads.uga.edu/wiki/doku.php?id=application_programs/.
- Schwob S., Vautier A., Lhommeau T., 2018. Étude génétique du défaut "jambon déstructuré". Les Cahiers de l'IFIP - Revue R&D de la filière porcine française. Vol 5 - N°2, 9-20.