

# Impact des modes de production et de transformation sur la qualité des viandes

J. Soulat - UMRH, Inra - Auvergne-Rhône-Alpes

## 4. Effets des processus de transformation et de distribution sur la qualité de la viande

Le pH de la carcasse et sa vitesse de refroidissement ont un impact sur la tendreté de la viande. Une augmentation de la durée de maturation peut permettre d'améliorer la tendreté de la viande. Les modes de réfrigération et de congélation, de conservation (sous vide, sous gaz neutre (CO<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub>) et à l'abri de lumière) impactent fortement les qualités sensorielles et nutritionnelles des produits carnés.



## 3. Effets du stress des animaux sur la qualité de la viande

L'étude des facteurs de stress des ruminants lors du transport, en condition de pré-abattage et d'abattage, montre une altération des qualités de la viande (tendreté, couleur, jutosité, conservation...)



## 1. Effets de la sélection génétique des ruminants dans la qualité des viandes

La sélection de races spécialisées a joué sur l'équilibre entre le maigre et le gras de la carcasse.

## 2. Effets des régimes alimentaires des ruminants sur la qualité de la viande

Au pâturage, du fait de leurs déplacements, les ruminants ont des muscles plus rouges avec plus de collagène soluble. Ils ingèrent plus de caroténoïdes : leur gras est plus jaune. La finition au pâturage permet de produire une viande de meilleure qualité sur le plan nutritionnel (+ oméga-3 et + antioxydants) pour l'homme.



## 5. Effets des modes de cuisson sur la qualité des viandes

Une bonne maîtrise de la cuisson de la viande est primordiale pour conserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles du produit carné cuit.

