ÉVALUATION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DU CANARD GRAS.

BASTIANELLI Denis
BONNAL Laurent

CIRAD-SELMET, Baillarguet TA C112/A, Montpellier, France

La caractérisation des produits animaux est importante autant pour le suivi de leur qualité que pour la recherche de leur amélioration, par des voies d'amélioration génétique ou de process technologiques. L'enjeu est particulièrement important pour des filières à forte valeur ajoutée, comme le canard gras. Dans le cadre d'essais sur l'amélioration génétique du canard, des méthodes rapides (SPIR) de prédiction de la qualité ont été testées pour le foie et pour le filet (magret). Il s'agissait de permettre la mesure sur un grand nombre d'échantillons de paramètres dont la méthode de référence est particulièrement longue (MG par extraction Folch, rendement technologique, ...), et d'étudier la possibilité de les appliquer ensuite dans l'industrie. Les spectres PIR des échantillons ont été acquis sur un spectromètre ASD Labspec, directement sur le produit entier (foie ou magret), sans préparation. L'étalonnage a été réalisé avec des mesures de composition chimique (MS, minéraux, protéines, matières grasses) ou technologique (ex : pertes à la cuisson pour le filet, taux de fonte pour le foie). La précision des étalonnages a varié selon les paramètres. Les paramètres de composition proximale ont été bien prédits (MS, MG, protéines). Certains constituants biochimiques (AG, collagène) sont moins facilement prédits soit par manque de variabilité dans la population, soit par des défauts dans les mesures de référence. Les propriétés technologiques du filet sont difficiles à approcher par SPIR. Par contre la qualité technologique du foie (taux de fonte) est assez bien prédite pour permettre une évaluation objective du produit. Les calibrations réalisées ont permis de prédire la composition chimique de plusieurs milliers d'échantillons, et d'évaluer les paramètres génétiques (héritabilité) et de rechercher des QTL. La base de données générée a également permis de décrire la variabilité des paramètres de qualité. En outre, elles permettent de mesurer la variation de la composition au sein même d'un échantillon, ce qui permet de mieux comprendre l'élaboration des propriétés technologiques. Des essais sont actuellement en cours chez un industriel pour utiliser ces résultats dans la caractérisation du foie en routine.

Jeudi 27 novembre | session 4

4 | Perspectives de valorisation des produits végétaux et techniques innovantes

VALORISATION DE BIOPOLYMÈRES ISSUS DE MACROALGUES DE L'OCÉAN INDIEN.

LATUFA Youssouf[1]
LALLEMAND Laura[2]
JHURRY Dhandjay[3]
BHAW-LUXIMON Archana [3]
GIRAUD Pierre [1]
CÉSARI Maya[1]
LEFÈBVRE D'HELLENCOURT Christian[1]
COUPRIE Joël[1]

Les macroalgues, abondantes dans les Mascareignes sont des ressources naturelles marines riches en composés valorisables, notamment en polysaccharides de type alginates, carraghénanes, fucanes et agar qui sont connus pour leurs nombreuses propriétés texturantes dans l'industrie agroalimentaire. Les alginates sont présents dans de nombreux produits alimentaires pour leurs propriétés émulsifiants, épaississants et stabilisants. Les carraghénanes sont utilisés essentiellement comme gélifiants dans les desserts lactés pour remplacer la gélatine animale. L'utilisation