

Influence de la composition fibrillaire des trois muscles du porc Ibérique sur la couleur de la viande

Andrés A.L., Ruiz J., Cava R., Tello M.L., Mayoral A.I.

in

Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.).
Tradition and innovation in Mediterranean pig production

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41

2000

pages 197

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=600134>

To cite this article / Pour citer cet article

Andrés A.L., Ruiz J., Cava R., Tello M.L., Mayoral A.I. **Influence de la composition fibrillaire des trois muscles du porc Ibérique sur la couleur de la viande.** In : Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.). *Tradition and innovation in Mediterranean pig production* . Zaragoza : CIHEAM, 2000. p. 197 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Influence de la composition fibrillaire des trois muscles du porc Ibérique sur la couleur de la viande

A.L. Andrés, J. Ruiz, R. Cava, M.L. Tello, et A.I. Mayoral

Tecnología y Bioquímica de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, 10071 Cáceres, Espagne

RESUME - La composition fibrillaire sur trois muscles (*biceps femoris*, *semimembranosus* et *tibialis cranealis*) a été étudiée sur 34 porcs Ibériques et croisés avec Duroc (50%). Parallèlement, la teneur en myoglobine a été déterminée et la couleur évaluée (Coordonnées CIE Lab- L*, a*, b*) à partir des quelles on a calculé la saturation (C*) et la tonalité de couleur (H*) avec un colorimètre Minolta CR-300. La couleur de la viande du porc Ibérique semblait être très influée par la proportion relative des différents types de fibres musculaires. De cette façon, le muscle *tibialis cranealis* montrait une couleur plus rouge, plus intense et moins brillante que les muscles *biceps femoris* ou *semimembranosus*, due à la plus grande teneur en fibres oxydatives (à peu près 60%).

Mots-clés : Composition fibrillaire, couleur, viande, porc ibérique.

SUMMARY - "Influence of fibrillar composition of three muscles on meat colour in the Iberian pig". Fibrillar composition of three muscles (*Biceps femoris*, *semimembranosus* and *tibialis cranealis*) has been studied in 34 Iberian pigs crossed with Duroc (50%). At the same time, myoglobin content was determined and colour was evaluated (CIE Lab-L*, a*, b* co-ordinates) from which saturation (C*) and colour tone (H*) were calculated using a Minolta CR-300 colorimeter). Meat colour of Iberian pigs seems to be very much influenced by the relative proportion of different types of muscle fibres. Thus, the *tibialis cranealis* muscle shows a more reddish, more intense and less bright colour than *biceps femoris* or *semimembranosus* muscles, due to the higher content of oxidative fibres (around 60%).

Key words: Fibre composition, colour, meat, Iberian pig.
