

Etude des différents paramètres physico-chimiques de la graisse du porc Ibérique pur et Ibérique x Duroc-Jersey

Tejeda J.F., Petró M.J., Carrapiso A., Timón M.L., Antequera T.

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 199

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=600135>

To cite this article / Pour citer cet article

Tejeda J.F., Petró M.J., Carrapiso A., Timón M.L., Antequera T. **Etude des différents paramètres physico-chimiques de la graisse du porc Ibérique pur et Ibérique x Duroc-Jersey.** In : Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.). *Tradition and innovation in Mediterranean pig production* . Zaragoza : CIHEAM, 2000. p. 199 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41)



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

Etude des différents paramètres physico-chimiques de la graisse du porc Ibérique pur et Ibérique x Duroc-Jersey

J.F. Tejeda, M.J. Petró, A. Carrapiso, M.L. Timón et T. Antequera

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

RESUME - Le sujet concernant la qualité du jambon Ibérique et sa dépendance de type du porc employé (Ibérique et Ibérique x Duroc) a été l'objet de notre étude, inscrite dans la recherche développée par notre laboratoire. Les études développées avec 18 porcs, Ibériques (n=11) et Ibériques x Duroc-Jersey (50%) (n=7) n'ont pas montré de différences significatives dans la teneur de la graisse intramusculaire (muscles *Biceps femoris*, *Semimembranosus* et *Cuadriceps femoris*) entre les deux lots. Pour calculer le pourcentage de la graisse intramusculaire objectivement, et pour le mettre en rapport avec la détermination chimique de ce paramètre, on a essayé une méthode d'analyse automatisée d'images par programmes informatiques. Les premiers résultats ont montré de très petites corrélations entre les deux méthodes (coefficients de corrélation entre 0,6-0,7 pour le muscle *Biceps femoris*, et entre 0,4-0,5 pour les muscles *Semimembranosus* et *Cuadriceps femoris*). Nous avons analysé aussi la teneur en acides gras totaux de la graisse intramusculaire du *Biceps femoris*, et on a observé que les acides gras monoinsaturés sont en plus grande quantité et les acides gras saturés en plus petite chez les porcs Ibériques x Duroc-Jersey en comparaison avec les porcs Ibériques purs.

Mots-clés : Porc Ibérique, croisé, analyse automatisée d'images, graisse intramusculaire.

SUMMARY - "Study on different physical-chemical parameters of fat pure Iberian and Iberian x Duroc-Jersey pigs". The influence of crossbreeding of Iberian x Duroc Jersey pigs in the quality of Iberian cured ham was studied. Intramuscular fat (*Biceps femoris*, *Semimembranosus* and *Cuadriceps femoris* muscles) from eighteen Iberian and Iberian x Duroc Jersey pigs (50%) were analysed. No statistical differences in the intramuscular fat content between the samples were found. An analysis method of automatized images was assayed to calculate intramuscular fat content, and the results revealed small correlations (0.5-0.7) between this method and the physico-chemical determinations. Fatty acids profiles of intramuscular fat from *Biceps femoris* were also studied and no important differences were found between Iberian and Iberian x Duroc pigs.

Key words: Iberian pig, crossbreeding, automatized images, intramuscular fat.
