



**Quelle qualité
pour répondre aux attentes
des consomm'acteurs ?**

21 et 22 NOVEMBRE 2016



Quels sont les facteurs
d'élevage qui conduisent à
l'oxydation des brochettes de
dinde ?

Bourin M., Baéza E., Mika A.,
Godet E., Chartrin P., Santé-
Lhoutellier V., Berri C.

Contexte et objectifs

Recrudescence des problèmes d'oxydation chez la dinde

- Muscles rouges de la cuisse : brochettes, sautés
- Retrait des produits parfois nécessaire → **pertes économiques**

Facteurs à l'origine de ces problèmes non clairement identifiés

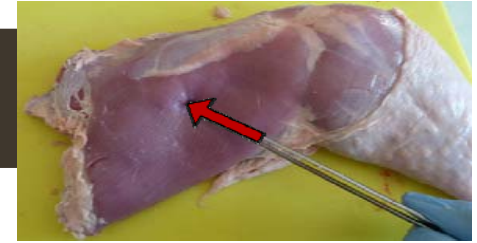
- **déterminisme multifactoriel** : facteurs d'amont (génétique, alimentation) mais aussi d'aval (abattage) → peut-être plus totalement adaptés aux nouvelles caractéristiques de la production.

↳ **Objectifs** : Identifier les facteurs conduisant au phénomène d'oxydation

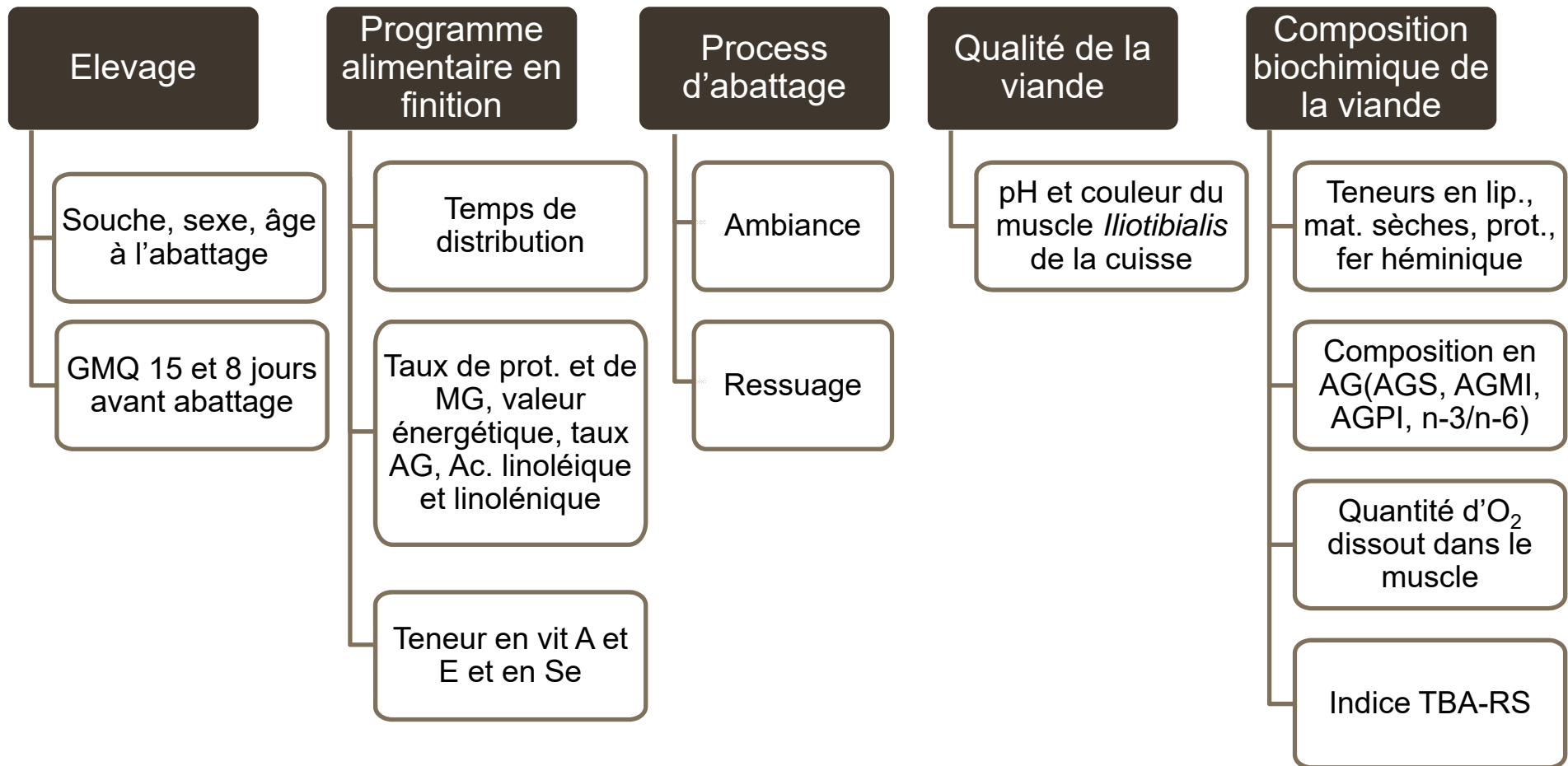


Protocole

Collecte des données (44 lots)



→ Mise en relation des données issues d'enquêtes en abattoir avec l'oxydation des muscles rouges de la dinde



- ↪ 50 barquettes de 4 brochettes sous ATM (60% d'O₂)
- ↪ 15 jours de conservation (10 jours à 4°C et 5 jours à 8°C)
- ↪ Notation de l'oxydation (*Fréquence et Gravité*) à J6, J10 et J15



Oxydation faible (1)



Oxydation moyenne (2)

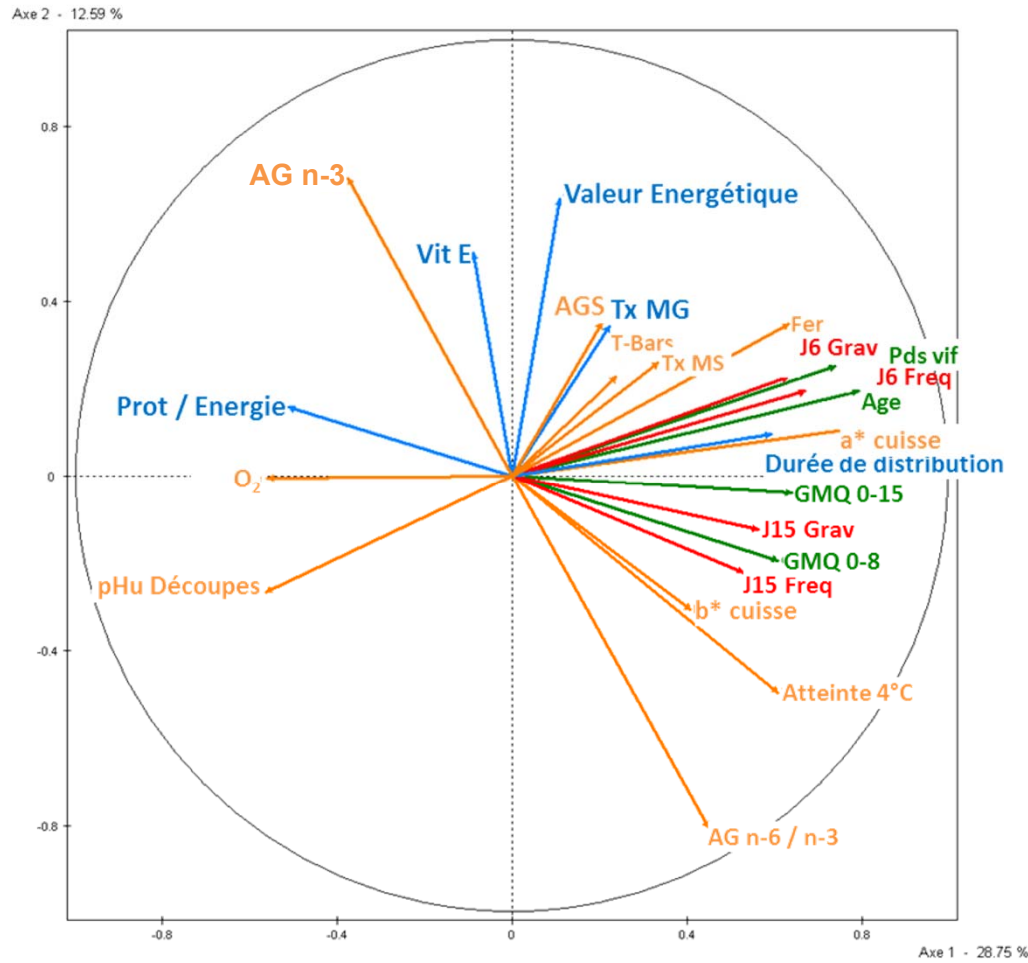


Oxydation forte (3)



Résultats

ACP



- Oxydation
- Données élevage
- Données aliment finition
- Caractéristiques de la viande



L'analyse biochimique des brochettes révèle plusieurs conditions aggravantes :

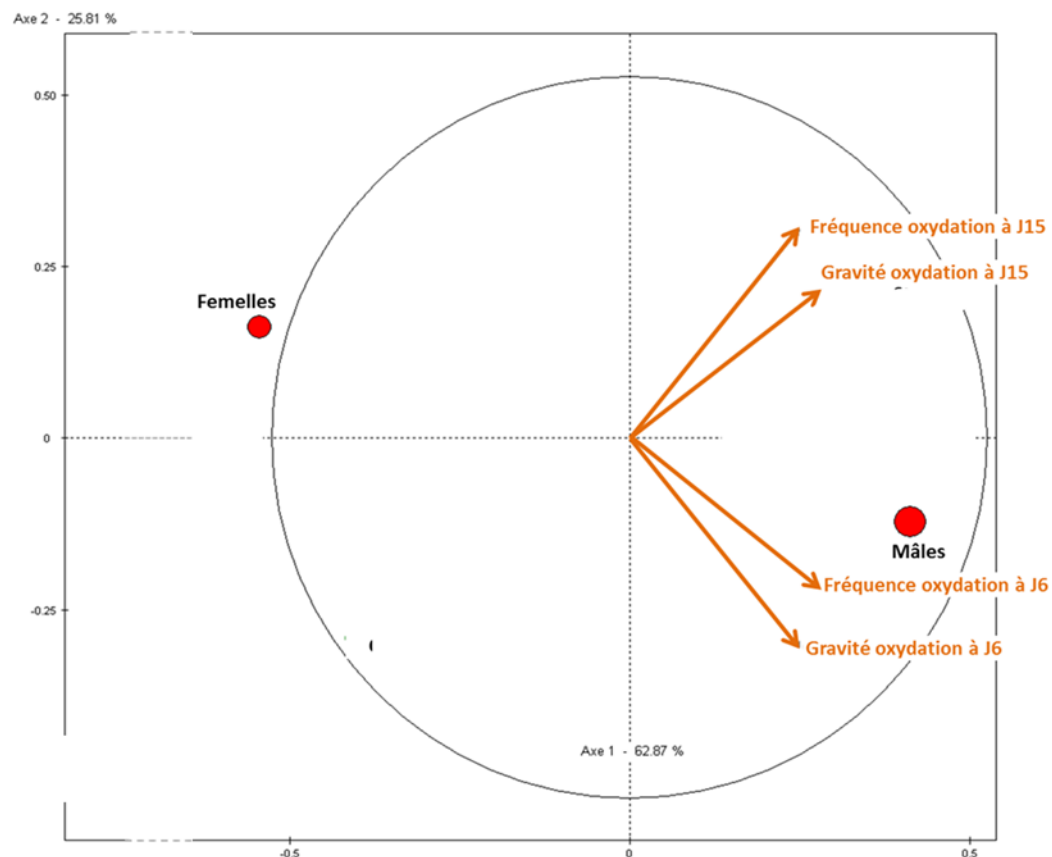
- Teneur en Fer (Myoglobine) élevée
- pH acide
- Teneur en AGS élevée
 - **Signe d'une forte lipogenèse** et d'un engraissement accru des animaux (lien avec l'acidité de la viande)

Hypothèse : Déséquilibre du ratio protéines/énergie dans l'aliment finition (proportion trop faible de protéines par rapport à la valeur énergétique de l'aliment ?)



Résultats

Effet Sexe



Sexe des animaux liés à de nombreux facteurs

Mâles :

- Abattus plus vieux avec GMQ finition > et poids vif >
- pH <, L* et a* >
- Carcasse avec temps d'atteinte à 4°C >



Conclusion

- Oxydation des muscles rouges de la cuisse → **déterminisme multifactoriel** avec un impact majeur de l'itinéraire d'élevage des animaux sur la période de finition
- **Pistes pour limiter le phénomène d'oxydation :**
 - ↳ **Aliment finition mieux équilibré** en termes de concentration protéique et de valeur énergétique
 - ↳ **Diminuer l'âge à l'abattage** en permettant de limiter l'engraissement des animaux
- **Quid des facteurs d'abattage ou liés au ressuage des carcasses ?**
 - souvent **spécifiques d'un abattoir** et parfois liés les uns aux autres → difficile de conclure sur l'effet propre de chacun d'entre eux.
 - ↳ *Analyser l'impact de ces facteurs en les faisant varier au sein d'un même abattoir*





ITAVI

L'INSTITUT TECHNIQUE DES FILIÈRES
AVICOLE, CUNICOLE ET PISCICOLE

Merci de votre attention !

NOTRE EVENEMENT A VENIR EN 2017



**12èmes Journées de la Recherche Avicole
et Palmipèdes à Foie Gras**

du 05/04/2017 au 06/04/2017 à Tours

<http://www.itavi.asso.fr/jra/2017>

