

Effet du poids vif sur la qualité de la viande des agneaux de race *Rasa Aragonesa*

Effect of live weight on « *Rasa Aragonesa* » breed meat quality

A. HORCADA, M.J. BERIAIN, A. PURROY, G. LIZASO, J. CHASCO, F.J. MENDIZABAL, J.A. MENDIZABAL
E.T.S.I.A. Universidad Pública de Navarra. Campus de Arrosadía. 31006 Pamplona (Espagne)

INTRODUCTION

La race *Rasa Aragonesa* est exploitée fondamentalement pour la production de viande. L'agneau caractéristique de cette race est de type « *ternasco* » qui est abattu autour de 23-24 kg de poids vif (PV) et 90 jours d'âge. Selon l'époque de l'année, on peut produire un agneau de type « laiton » qui est abattu autour de 12 kg de PV et 30 jours d'âge, ayant consommé seulement le lait de la mère. Dans l'Europe communautaire, on produit des agneaux avec un poids vif plus élevé qu'en Espagne ; il serait intéressant, en conséquence, d'étudier la possibilité d'abattre les agneaux de race *Rasa Aragonesa* avec un poids vif plus élevé (35-40 kg de PV). Les trois types d'agneaux décrits sont différemment acceptés par le consommateur. Dans ce travail, on a étudié l'effet du poids vif des agneaux sur la qualité de la viande des trois types d'agneaux mentionnés : « laiton », « *ternasco* » et « lourd ».

MATÉRIEL ET MÉTHODE

Sur 45 agneaux mâles de race *Rasa Aragonesa* abattus à 12 kg de PV et 25-30 jours d'âge (n = 15, type « laiton »), 24 kg de PV et 90 jours d'âge (n = 15, type « *ternasco* ») et 36 kg de PV et 125 jours d'âge (n = 15, type « lourd »), on a étudié la composition chimique (protéine, graisse, humidité et cendres) et quelques paramètres sur la qualité organoleptique (pH, capacité de rétention d'eau par une méthode de compression, dureté (Warner-Bratzler), contenu en myoglobine (Hornsey, 1956) et paramètres physiques de la couleur CIE L*a*b* avec un spectrophotomètre MINOLTA CM2002 du muscle *longissimus dorsi* (LD). On a aussi étudié la nature et la composition de la graisse intramusculaire et, ou sous-cutanée du muscle LD avec des techniques de chromatographie gazeuse.

RÉSULTATS

Les résultats obtenus montrent une augmentation de la graisse intramusculaire ($p < 0,001$) et une réduction du contenu en eau du muscle LD avec l'augmentation du PV ($p < 0,05$). Le pH déterminé après 24 heures a atteint des valeurs plus élevées chez les agneaux abattus à 24 kg de PV ($p < 0,05$). Il est bien possible que les agneaux type « *ternasco* » aient une plus grande sensibilité au stress que les autres types d'agneaux. On n'a pas trouvé de différences significatives avec le PV dans la dureté de la viande. Autant les agneaux de 12 kg comme ceux de 36 kg de PV ont montré une capacité de rétention d'eau supérieure à ceux de 24 kg ($p < 0,001$). Le contenu en myoglobine, la caractéristique a* et le chrome (C*) ont augmenté avec l'âge d'abattage ($p < 0,001$). Cependant, la caractéristique b*, la luminosité (L*) et la teinte (H*) ont baissé avec l'augmentation du PV ($p < 0,001$). Finalement, les agneaux de 12 kg de PV ont présenté un contenu en acides gras non saturés et souhaitables (acides gras non saturés + acide stéarique) inférieur au reste des agneaux étudiés ($p < 0,05$).

CONCLUSION

En conséquence, dans les agneaux de race *Rasa Aragonesa* étudiés, au fur et à mesure que le poids vif à l'abattage augmente, la viande est plus rouge, moins lumineuse et présente un contenu supérieur de graisse intramusculaire et des acides gras souhaitables pour la santé humaine.