



HAL
open science

Du muscle à la viande

Bénédicte Lebret

► **To cite this version:**

Bénédicte Lebret. Du muscle à la viande. Salon international de l'agriculture, Feb 2013, Paris, France. 11 diapositives. hal-01210437

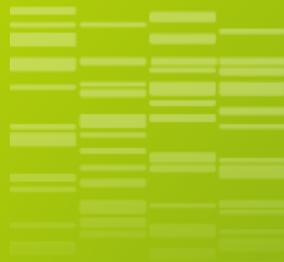
HAL Id: hal-01210437

<https://hal.science/hal-01210437>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



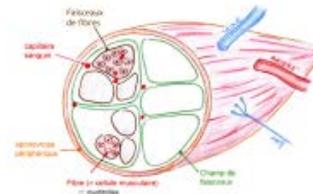
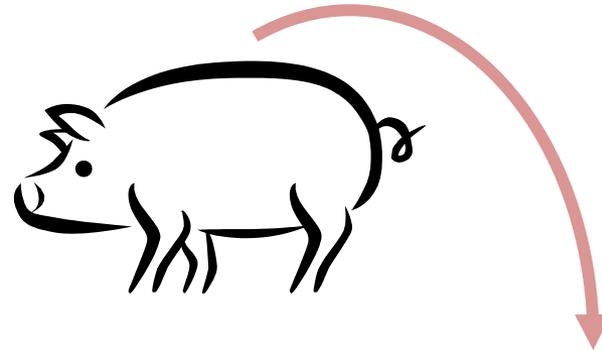
Du muscle à la viande



Le muscle, qu'est ce que c'est ?

❖ Composition

- ❖ Eau : 75%
- ❖ Protéines : 20%
- ❖ Lipides : 1 à 6%
- ❖ Sucres : glycogène



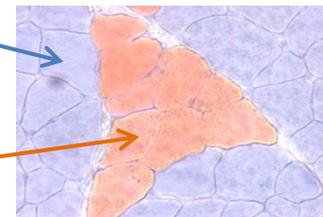
Le muscle, qu'est ce que c'est ?

❖ Structure : un tissu composite

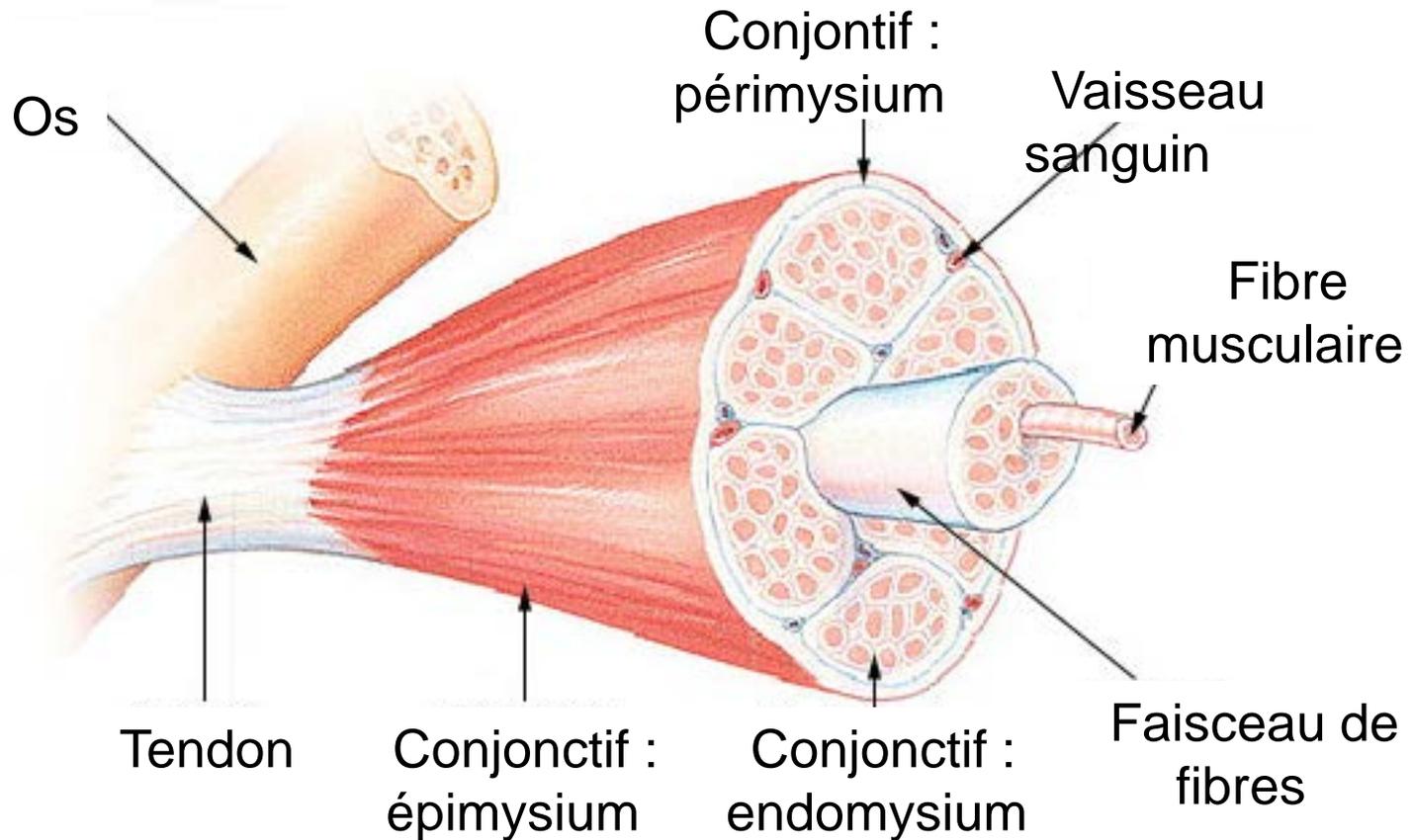
- ❖ Fibres : *contraction musculaire*
- ❖ Tissu conjonctif : *structure*
- ❖ Tissu adipeux : *réserve d'énergie*
- ❖ Tissu vasculaire : *transport de nutriments*
- ❖ Tissu nerveux: *contrôle la contraction*



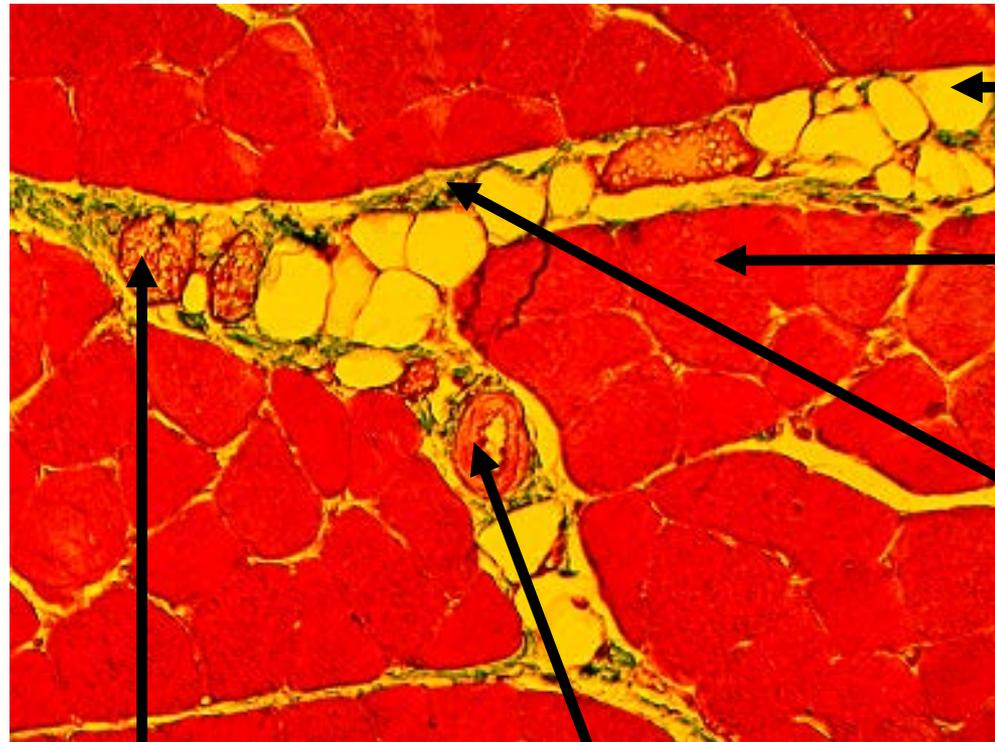
Fibres
Adipocytes



Structure du muscle



Coupe transversale, muscle de porc



Adipocytes

Fibres

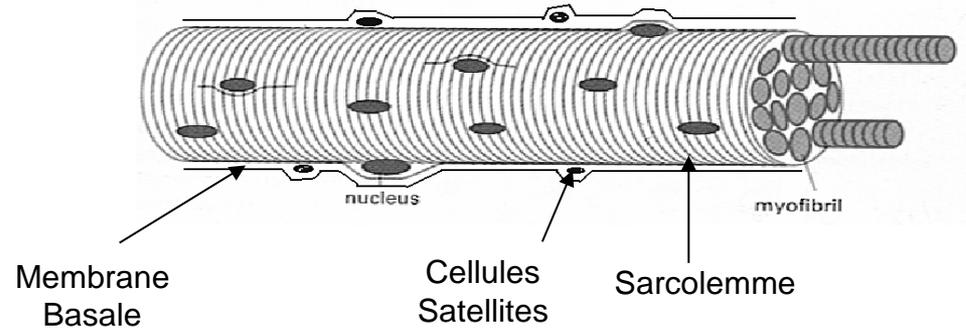
Tissu conjonctif

Tissu nerveux

Tissu vasculaire

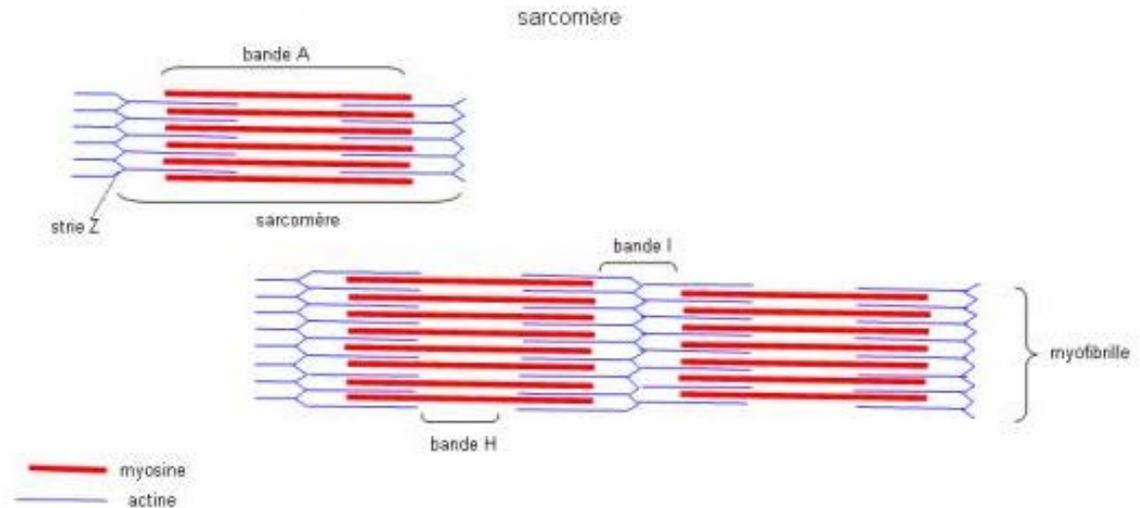
Les fibres musculaires

Structure d'une fibre



Les protéines contractiles du muscle :

Actine et myosine

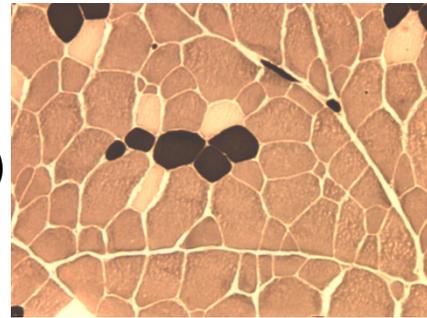


Muscles et fibres : une grande diversité

❖ Origine anatomique, fonction

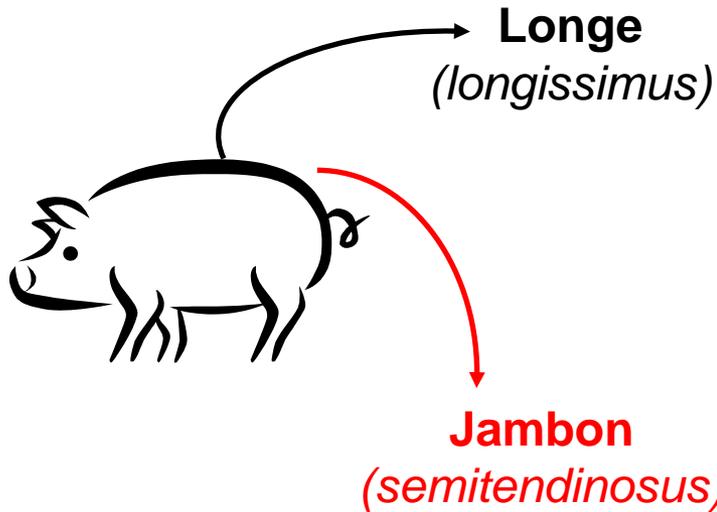
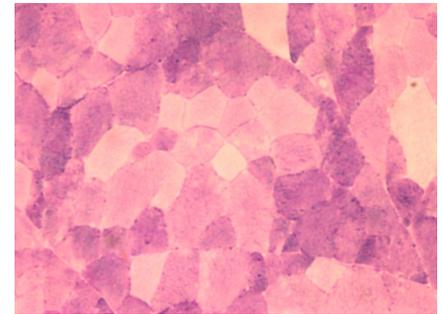
Vitesse de contraction

rapide

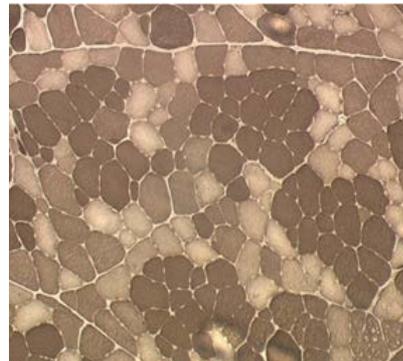


Source d'énergie

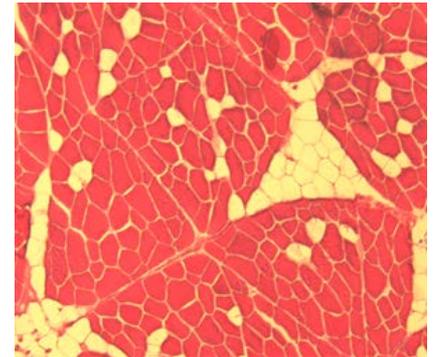
glycogène



lente



lipides



Diversité des fibres musculaires

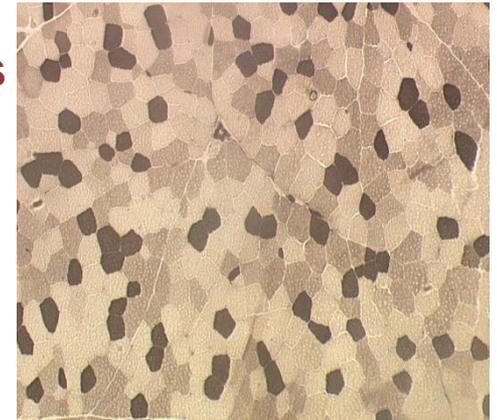
❖ Espèce animale

**Muscle
Longissimus**

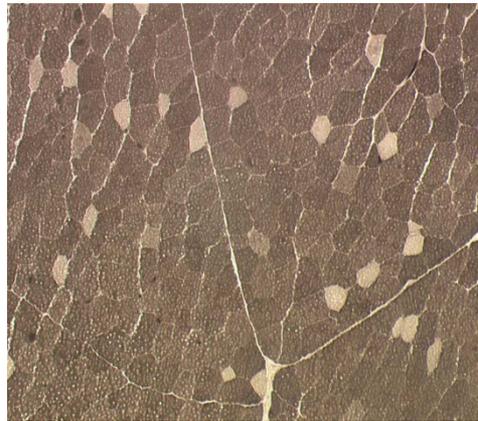
**Porc
6 mois**



**Bovin
16 mois**



**Lapin
7 semaines**



100 µm

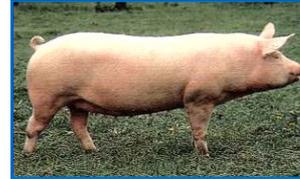


Diversité des animaux et des muscles.....

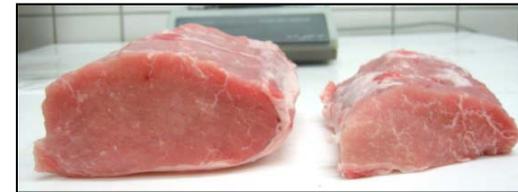
❖ Génétique

race, croisements

Large White



Basque



❖ Conditions d'élevage : type d'habitat, température, activité physique

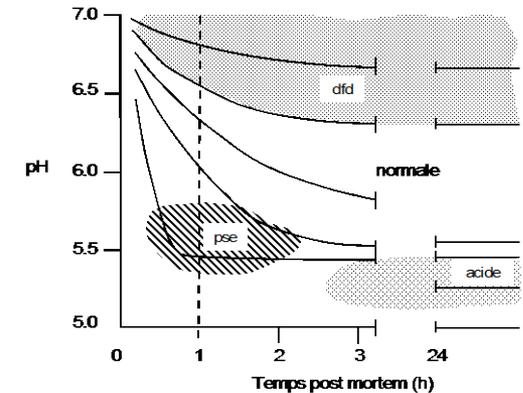


❖ Age de l'animal



... Diversité des qualités de viande

- ❖ pH
- ❖ Couleur : Luminance, teinte
- ❖ Teneur et nature des lipides
- ❖ Pertes en eau : maturation, cuisson
- ❖ Texture : tendreté, jutosité
- ❖ Flaveur : goût, odeur



Pour plus d'informations

❖ Rencontrer

- ❖ Nathalie Bonhomme
- ❖ Patrick Ecolan
- ❖ Justine Faure
- ❖ Bénédicte Lebret

❖ Observer : mesures de qualité



❖ Déguster !

