



HAL
open science

Lecture d'actualité - Les différents critères de qualité de la viande bovine

Jean-François J.-F. Hocquette

► **To cite this version:**

Jean-François J.-F. Hocquette. Lecture d'actualité - Les différents critères de qualité de la viande bovine. 2017, pp.3-4. hal-02002753

HAL Id: hal-02002753

<https://hal.science/hal-02002753>

Submitted on 25 May 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.



Lecture d'actualité

Les différents critères de qualité de la viande bovine

Deux nouveaux ouvrages sur les différents critères de qualité de la viande bovine (qualité sanitaire volume 1 et qualité sensorielle volume 2)

Mots-clés : Qualité de la viande, Elevage, Génétique, Production, Abattage, Process, Bovins

Auteur : Jean-François Hocquette¹

¹ INRA, VetAgro Sup, UMR1213, Recherches sur les Herbivores, Theix, 63122 Saint-Genès-Champanelle, France

* E-mail de l'auteur correspondant : jean-francois.hocquette@inra.fr

En février et mars 2017, la maison d'édition Burleigh Dodds Science Publishing a publié deux ouvrages très complets édités par Gary Acuff (Texas A&M University, USA), James Dickson (Iowa State University, USA) et Michael Dikeman (Kansas State University, USA) sur la qualité sanitaire et sensorielle de la viande bovine.

Résumé :

Le volume 1 décrit les recherches actuelles sur les principaux pathogènes affectant la production bovine, il résume les meilleures méthodes de détection des pathogènes et les meilleures pratiques en élevage. Enfin, le volume 1 discute des méthodes disponibles permettant d'assurer la qualité sanitaire de la viande fraîche tout au long de la chaîne de production de l'abattage au consommateur.

Le volume 2 décrit les avancées récentes dans la compréhension des effets des facteurs d'élevage et des facteurs génétiques sur la qualité de la viande bovine notamment le persillé et la tendreté. Il résume aussi les différentes recherches sur les effets des pratiques d'élevage et de la gestion des carcasses sur les qualités sensorielles de la viande. Enfin, le volume 2 discute des méthodologies en cours d'étude sur la mesure et l'optimisation de différents critères de qualité telles que la couleur, la flaveur et la tendreté.

Abstract: Ensuring safety and quality in the production of beef

Volume 1 reviews current research on the main pathogens affecting beef, summarises best practice in pathogen detection and safety management on the farm and discusses methods for ensuring safety in the food chain from slaughter to consumer handling of fresh beef.

Volume 2 reviews advances in understanding how breeding and growth affects the development of quality attributes such as fat content and tenderness, summarises recent research on how management of cattle and carcass handling affects sensory properties and discusses current research on measuring and optimising quality traits such as colour, flavour and tenderness.

Les deux volumes intitulés « Ensuring safety and quality in the production of beef » décrivent l'état des connaissances sur la qualité sanitaire et sensorielle de la viande bovine car les consommateurs sont de plus en plus demandeurs d'une garantie de sécurité sanitaire et d'une viande de bonne qualité.

La production de viande bovine fait face à de nombreux défis. En effet, il existe un besoin permanent d'assurer la sécurité sanitaire face aux menaces causées par les zoonoses et autres contaminants, en particulier dans les systèmes de production de viande bovine les plus intensifs et avec des chaînes d'approvisionnement toujours plus complexes (permettant une transmission potentiellement plus large des pathogènes et des contaminants). Dans le même temps, les consommateurs ont des attentes toujours plus élevées en matière de qualité sensorielle et nutritionnelle.

S'appuyant sur un panel d'experts internationaux, le volume 1 décrit les recherches concernant les questions de sécurité sanitaire de la production de viande bovine. La première partie de l'ouvrage porte sur les risques pathogènes dans les élevages, l'évolution des techniques de détection et la gestion du risque sanitaire. La deuxième partie de l'ouvrage examine les problèmes de sécurité sanitaire dans le reste de la chaîne d'approvisionnement, de l'abattoir à la gestion de la chaîne du froid et à la consommation de viande fraîche.

Les attentes des consommateurs en matière de qualité sensorielle et nutritionnelle n'ont jamais été aussi élevées. S'appuyant également sur un panel d'expert internationaux, le volume 2 passe en revue les recherches en cours visant à mieux comprendre les mécanismes permettant d'améliorer la qualité de la viande bovine pour le consommateur.

La première partie du volume 2 est consacrée à l'effet des facteurs génétiques et des facteurs d'élevage sur la composition de la carcasse. Les quatre chapitres de cette première partie portent respectivement sur la description des différentes races bovines, sur les méthodes de génétique, sur les relations entre le type de fibres et la qualité de la viande et enfin sur le dépôt de gras.

La seconde partie de ce volume traite des facteurs d'élevage affectant la qualité de la viande. Les cinq chapitres

de cette partie portent respectivement sur les effets de la nutrition des bovins, des implants hormonaux, de la manipulation, du transport et de l'abattage de bovins, et enfin du refroidissement des carcasses et de la stimulation électrique sur la qualité sensorielle de la viande bovine.

La troisième partie du volume porte sur les critères de qualité abordés dans huit chapitres différents : la couleur, le classement des carcasses, les marques certifiées, la maturation et les techniques *post-mortem*, la flaveur, le conditionnement des viandes, l'évaluation de la qualité sensorielle et l'importance de la viande bovine dans l'alimentation humaine.

La quatrième et dernière partie du volume 2 porte sur les tendances émergentes dans trois chapitres décrivant les technologies de l'ADN, l'empreinte carbone de différents systèmes de production et les controverses autour des effets négatifs du gras dans la viande sur la santé humaine.

Ces deux volumes sont une référence pour les scientifiques des sciences animales et alimentaires des universités, instituts de recherche et organismes gouvernementaux.

Dr Gary Acuff est professeur de microbiologie alimentaire et directeur du « Center for Food Safety » à l'université Texas A&M (USA).

Dr James Dickson est professeur au département des sciences animales de l'université de l'état du Iowa (USA).

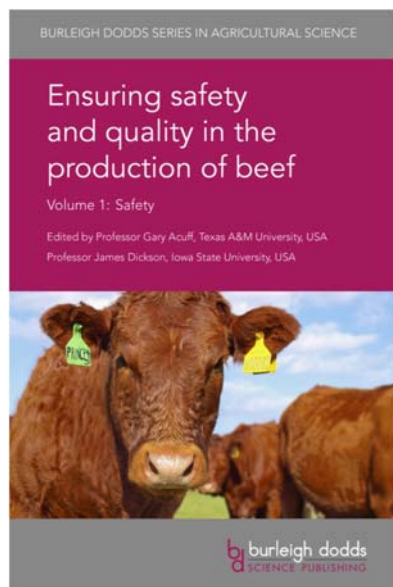
Dr Gary Acuff et Dr James Dickson sont également membres de l'« International Association for Food Protection » et de l'« American Academy of Microbiology ».

Dr Michael Dikeman est professeur émérite à l'université de l'état du Kansas (USA). Il a été président de l'« American Meat Science Association » et de la « Federation of American Societies of Food Animal Sciences (FASFAS – aujourd'hui FASS) ». Il a été honoré par l'« American Society of Animal Science » et est membre du « Meat Industry Hall of Fame » en raison de sa contribution majeure aux sciences de la viande. Il est co-éditeur-en-chef de l'« Encyclopaedia of Meat Science ».

Références : 20% de réduction pour les lecteurs de VPC avec le code VPC20

<https://shop.bdspublishing.com/checkout/Store/bds/Detail/WorkGroup/3-190-52604>

<https://shop.bdspublishing.com/checkout/Store/bds/Detail/WorkGroup/3-190-52620>

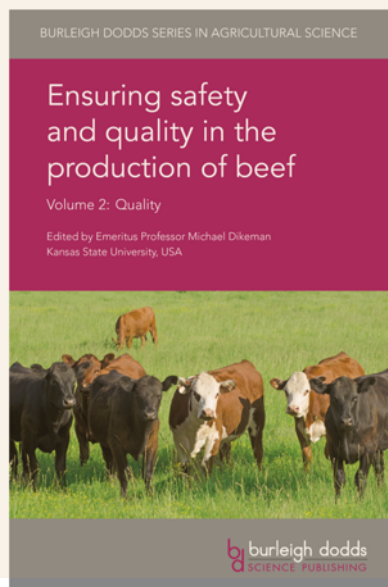


ISBN
Hardback: 978 1 78676 056 2
Mobi: 978 1 78676 057 9
ePub: 978 1 78676 058 6
PDF: 978 1 78676 059 3

Publication date
March 2017

Price
£130.00/\$165.00/€160.00

Length
240 pages



ISBN
Hardback: 978 1 78676 060 9
PDF: 978 1 78676 063 0
ePub: 978 1 78676 062 3
Mobi: 978 1 78676 061 6

Publication date
February 2017

Price
£190.00/\$240.00/€230.00

Length
400 pages