

P-72

PROFIL D'ACIDES GRAS ET ACIDES AMINES ESSENTIELS DE LA VIANDE OVINE DE LA RACE BENI-GUIL CONDUITE EN ELEVAGE SEMI-EXTENSIF DANS L'EST DU MAROC

^aBelhaj K., ^aMansouri F., ^bSindic M., M., ^cFauconnier M-L, ^dBoukharta, ^aSerghini Caid, H. ^aElamrani A.

^aLaboratoire de Biologie des plantes et des micro-organismes, Faculté des Sciences, Université Mohamed Ier, Oujda; Maroc.

^bLaboratoire Qualité et Sécurité des Produits Alimentaires, Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège; Belgique.

^cLaboratoire de Chimie générale et Organique, Gembloux Agro Bio-Tech, Université de Liège; Belgique.

^dInstitut Supérieur Industriel agronomique, Huy, Belgique

Email : belhaj.kamal90@gmail.com

Les viandes sont commercialisées sous forme de muscles prêts à découper ou de portions « pièces »prêtes à cuire. La couleur de la viande est le premier paramètre de qualité perçue par le consommateur, ensuite les paramètres de qualité organoleptiques, hygiénique et nutritionnelle deviennent déterminants et le guide dans son choix.

La viande ovine de la race Béni-Guil, qui bénéficie de l'Indication géographique protégée, est réputée pour sa qualité gustative et nutritionnelle mais uniquement sur la base de tests hédonique. De ce fait, vient cette étude sur l'analyse de la couleur et des profils lipidiques et protéiques du muscle long dorsal (LDM), un muscle de référence et morceau de viande apprécié par le consommateur. L'analyse de la couleur a montré que LDM de la race béni-guil a une couleur vif très recherché par le consommateur avec un indice de rouge de 14,74. Les résultats d'analyse par GC-FID a permis l'identification de 27 d'acide gras (AG).comme il a été signalé dans d'autres études (1,2). On observe, qu'un apport de suppléments alimentaires à base d'orge et de son en période critique (sécheresse, ou période de soudure), engendrerait des variations assez importantes par rapport à une conduite au pâturage. En effet, au niveau du profil lipidique le taux d'AG saturés augmente de 40% à 49% au dépend du taux d'AG insaturés qui chute de 60 à 51%. Pour les AG majoritaires les plus importantes variations ont été enregistrées pour la teneur en acide oléique (C18:1n9) qui chute de 38% à 35%, en faveur de l'acide palmitique (C16:0) qui augmente de 20 à 24%. L'analyse de la composition en acides aminés par HPLC a permis l'identification de 17 acides aminés dont 8 essentiels (His, Mét, Ile, Leu, Lys, Thr, Val, Phe).

Mots clés : Viande Ovine Béni Guil, Couleur de la viande, Acides gras, Acides aminés,

Références

1. Nuernberg K., Dannenberger D., Nuernberg G., Ender K., Voigt, J., Scollan, N., Richardson, R. (2005). Effect of a grass-based and a concentrate feeding system on meat quality characteristics and fatty acid composition of longissimus muscle in different cattle breeds. *Livestock Production Science*, 94(1), 137-147.
2. Velasco S., Cañeque V., Pérez, C., Lauzurica S., Diaz M., Huidobro F., González J. (2001). Fatty acid composition of adipose depots of suckling lambs raised under different production systems. *Meat Science*, 59(3), 325-333.