

Couleur de la viande du taureau de combat

Meat colour from bull fighting

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

INTRODUCTION

Le taureau de combat s'exploite uniquement pour son agressivité, son comportement en corrida, même si la production de viande pourrait revaloriser cette activité. Néanmoins, le stress émotionnel et physique que l'animal subit pendant la corrida peut affecter les caractéristiques organoleptiques de la viande. Il serait intéressant d'étudier la qualité de la viande une fois que l'animal a été tué dans l'arène. Ce travail présente les premiers résultats de caractérisation de la couleur de la viande de taureau de combat et sa stabilité pendant 7 jours de conservation sous réfrigération.

MATÉRIEL ET MÉTHODE

Sur 14 taureaux de combat mis à mort à Pampelune (Espagne), on a étudié la couleur de la viande à la surface du muscle *longissimus dorsi* obtenu 48 heures après l'abattage. On a mis l'échantillon sous réfrigération (2°C) pendant 7 jours, sous un film perméable à l'oxygène. Les coordonnées physiques de la couleur ont été mesurées à 4 moments différents : au moment de la découpe et au bout de 1, 5 et 7 jours de conservation sous réfrigération. On a utilisé un spectrocolorimètre MINOLTA CM 2002, éclairant D65 et observateur standard 10° pour obtenir les coordonnées physiques de la couleur CIE L*a*b*. On a mesuré le pourcentage relatif de metmyoglobine sur la surface du muscle en utilisant la méthode décrite par Krzywicki (1979). On a aussi mesuré le pH 24 heures après l'abattage avec une électrode de pénétration ainsi que le contenu en pigments héminiques sur ce muscle (Hornsey, 1956).

RÉSULTATS

6 sur 14 taureaux étudiés ont présenté une valeur de pH₂₄ supérieur à 6,0, qui est considérée comme la valeur limite pour les viandes DFD. Seul l'animal avec le pH le plus élevé (6,61) a montré l'évolution d'une viande DFD, caractérisée par une faible réflectance et une lente oxygénation de la myoglobine.

La quantité totale de myoglobine du muscle *longissimus dorsi* a été très élevée (10,86±0,86mg/g). Les coordonnées CIE L*a*b*, après un jour de réfrigération, qui est le temps nécessaire pour que la viande prenne la couleur rouge brillant caractéristique, ont été 28,89±1,78; 22,61±1,79 et 6,35±1,87 respectivement, la teinte (H*) 15,47±3,62 et le Chrome (C*) 23,53±2,13. Ces paramètres correspondent à une viande de couleur rouge foncé et très intense.

Le temps de réfrigération a eu un effet significatif sur l'évolution des paramètres physiques de la couleur (a*, b*, C*, H*), qui est mise en évidence par leur augmentation pendant le 1^{er} jour de réfrigération (p<0,001) et leur chute postérieure jusqu'au 7^e jour.

Finalement, le 1^{er} jour de réfrigération, la viande a présenté une grande oxydation avec de hautes quantités relatives de metmyoglobine sur la surface (26,06±2,07). Ce pourcentage a augmenté jusqu'à une valeur de 35,95±3,63 au bout de 7 jours de stockage (p<0,05).

CONCLUSION

En conséquence, la valeur du pH (pH₂₄), ainsi que l'évolution de la couleur de la viande, ne refléchissent pas les conditions stressantes dont l'animal a été soumis pendant la corrida. La viande de taureau a présenté un haut pourcentage de metmyoglobine sur la surface après un jour de conservation sous réfrigération ; ce phénomène, chez une autre viande bovine, supposerait la non-acceptation par les consommateurs.