



FICHE TECHNIQUE

QUALITÉ & NUTRITION VIANDE



Synthèse de données croisées issues du travail de recherche universitaire de **Magdalena Walkner** (Haute école spécialisée de Graz, 2018) et des standards officiels de sélection de la qualité porcine.

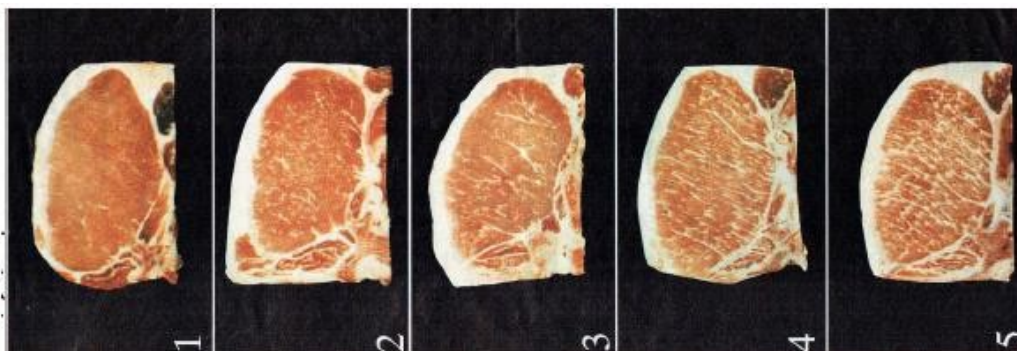
L'Excellence Gustative ou la « Valeur Plaisir »

Pour la commercialisation et le consommateur final, le critère d'évaluation le plus déterminant est la qualité gustative, également appelée « **valeur plaisir** ». Cette valeur sensorielle unique résulte de l'équilibre parfait entre trois propriétés fondamentales de la viande : **ses qualités d'arôme (goût et odeur), sa tendreté, et sa jutosité**. L'aspect visuel de la viande — incluant sa couleur, sa forme et son persillage — joue également un rôle capital dans l'acte d'achat.

Le Rôle Majeur de la Marbrure (Graisse Intramusculaire)

La graisse intramusculaire, ou **marbrure**, est scientifiquement reconnue comme le **principal vecteur de goût** de la viande porcine. Cette caractéristique est en partie d'origine génétique. Malheureusement, elle a été largement perdue dans l'élevage moderne à la suite d'une sélection intensive de porcs de production industriels artificiellement pauvres en graisses.

À l'inverse, les races anciennes telles que le **Porc Noir des Alpes** sont naturellement plus riches en graisses. Associées à un mode d'élevage extensif basé sur le **mouvement permanent et un exercice physique quotidien suffisant**, elles mobilisent et infiltrent une part optimale de cette graisse par voie intramusculaire.



Standard d'évaluation du persillage gustatif (Source : Revue historique UFA, 07-08/1992) :

Les analyses de dégustation démontrent qu'un persillage idéal du point de vue de la saveur et de la jutosité doit correspondre rigoureusement à l'indice de la **photo n°3**, ou au minimum osciller de manière optimale **entre les repères 2 et 3**.

Propriétés Antioxydantes & Profil Nutritionnel unique

La tendreté et la jutosité sont directement corrélées à cette proportion de graisse intramusculaire. De plus, une présence équilibrée d'acides gras saturés au cœur de ces viandes persillées engendre un atout technique majeur : elle **réduit significativement la sensibilité à l'altération par l'oxydation des graisses** (Stumpe et al., 1990), assurant une excellente tenue lors de la maturation et de la conservation.

En parallèle, les analyses comparatives de profil lipidique mettent en évidence que le Noir des Alpes surpasse l'ensemble des races concurrentes (qu'elles soient industrielles comme le Duroc ou extensives comme le Mangalitza) en offrant la plus haute concentration en précieux **acides gras insaturés oméga-3**.

Comparaison du profil d'acides gras (%) entre trois races élevées en plein air

