

Mesure de la qualité

La qualité de la carcasse et de la viande se mesure selon différents aspects. Le tableau suivant décrit chacun des critères et donne des références utiles.

Critères	Description	Référence normative
Dimensionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Poids des coupes primaires, commerciales • Rendement de désossage • Épaisseur de gras (rendement maigre) • Surface de l'œil de longe 	<ul style="list-style-type: none"> • Canada Porc International • Site Internet : http://www.canadapork.com/fr/outils-d-exportation/chartes-des-coupes-d-exportation-de-porc-canadien http://www.canadapork.com/fr/information-sur-l-industrie/le-rendement-en-viande http://www.canadapork.com/fr/information-sur-l-industrie/l-industrie-canadienne-de-la-transformation-du-porc • Pour plus de détails, voir le Manuel du porc canadien, CPI, 94 pages
Salubrité/ Innocuité	<ul style="list-style-type: none"> • Risques physiques (ex. : aiguilles) • Risques chimiques (ex. : allergènes, résidus d'antibiotiques) • Risques microbiologiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Programme d'amélioration de la salubrité des aliments • Site Internet : http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/haccpf.shtml
Nutritionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Protéines • Sel • Additifs • Matières grasses (gras saturés, insaturés) 	<ul style="list-style-type: none"> • Étiquette nutritionnelle • Site Internet : http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/nutrition/index-fra.php
Technologique (produits transformés)	<ul style="list-style-type: none"> • Rendement de transformation • Rendement de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Référence interne chez les transformateurs
Physico-chimique	<ul style="list-style-type: none"> • Couleur • Persillage • Rétenion d'eau • Texture 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuel du porc canadien, CPI, 94 pages
Sensoriel	<ul style="list-style-type: none"> • Jutosité • Flaveur • Tendreté 	

Source : Riendeau, L. 2012. CDPQ

Qualité et valeur nutritionnelle de la viande

Valeur alimentaire

Le filet de porc contient :

- plus de protéines et moins de matières grasses que des filets mignons de bœuf ou de turbot;
- moins de cholestérol qu'une poitrine de poulet désossée sans peau;
- moins de calories qu'un filet mignon de bœuf.

Comparaison entre certains facteurs de valeur alimentaire de quatre types de filets de viande

Portion de 100 g cuite	Filet de porc	Filet mignon (bœuf)	Filet de turbot	Poitrine de poulet désossée sans peau
Protéines (g)	28,0	27,7	20,6	30,0
Matières grasses (g)	2,5	10,3	3,8	2,1
Cholestérol (mg)	70,0	68,0	62,0	75,0
Fer (mg)	1,30	3,69	0,46	1,10
Zinc (mg)	2,60	4,79	0,28	0,78
Thiamine (mg)	1,40	0,10	0,08	0,06
Énergie (calories)	144	211	122	147

Source : Santé Canada. 2007. Fichier canadien sur les valeurs nutritives, cité par www.leporcduquebec.com

Qualité et valeur nutritionnelle de la viande

Profil nutritionnel du porc du Québec

Élément nutritif essentiel	Quantité	Bénéfices importants pour la santé
Valeur nutritive d'une portion de 100 g (3,5 oz) de porc cuit		
Protéines	29 g	Essentielles dans la construction et la réparation des tissus corporels ainsi que pour une meilleure résistance immunitaire
Glucides	0 g	Le porc, comme toutes les viandes, ne contient pas de glucides.
Calories	191 cal	L'énergie alimentaire dont vous avez besoin! Comme chacune de ces calories s'accompagne d'une généreuse dose d'éléments nutritifs essentiels, le porc représente un choix très nutritif dans une alimentation équilibrée.
Pourcentage de l'apport quotidien recommandé en vitamines et en minéraux contenu dans une portion de 100 g (3,5 oz) de porc cuit		
Thiamine (Vitamine B ₁)	65 %	Essentielle à la transformation des glucides en énergie et pour construire et entretenir des nerfs et des muscles en santé. Le porc est la source alimentaire n° 1 de la thiamine!
Niacine (Vitamine B ₃)	47 %	Essentielle à la transformation de l'énergie contenue dans les aliments et pour garder la peau, le tube digestif et le système nerveux en santé
Vitamine B ₆	24 %	Essentielle à la transformation des protéines, des glucides et des matières grasses contenus dans les aliments. Maximise le travail du système nerveux
Vitamine B ₁₂	38 %	Essentielle au bon fonctionnement de toutes les cellules et à la fabrication des globules sanguins et du matériel génétique. On en trouve uniquement dans les aliments d'origine animale.
Fer	9 %	Essentiel dans la production d'énergie, pour une performance physique et mentale optimale
Zinc	36 %	Essentiel au développement et à l'entretien d'une bonne immunité et d'une structure nerveuse solide

Source : Tiré du site www.leporcduquebec.com. Consulté en juillet 2012.

De plus, de l'information nutritionnelle complémentaire est disponible sur le site de Canada Porc International : <http://www.canadapork.com/fr/information-sur-l-industrie/renseignements-nutritionnels>