

Caractérisation histopathologique de l'effet des conditions d'abattage sur la qualité des produits à base de viande ovine.

Guelmemene R., Elgroud R.

Institut des sciences vétérinaires et des sciences agronomiques, université Batna 1

Correspondance: guelmamenerahma@outlook.com

Résumé

La qualité de la viande et des produits carnés est généralement décrite en termes d'attributs tactiles, masticatoires, fonctionnels, nutritionnels, de santé, de commodité et d'impact environnemental. Ceux-ci peuvent être affectés par les conditions d'abattage.

Une variété de produits à base de viande ovine, choisis au hasard, ont été étudiés au moyen des techniques histologiques et qui ont été effectuées sur des coupes à la paraffine colorées par H&E et la trichrome de Masson,

La bio imagerie permet une identification directe de la composition des produits carnés examinés. Après les manipulations mécaniques, la cuisson et les différents traitements qu'a subi la viande, pour être transformée en un produit carné, le tissu musculaire squelettique est reconnaissable, avec différents profils de coupes. Cependant, il y'a eu des signes d'une modification dégénérative, des ruptures des faisceaux musculaires, une désintégration des myofibrilles intracellulaires, des altérations des myocytes et de l'œdème intracellulaire. On observe aussi des vaisseaux sanguins dans tous les échantillons examinés. Certains contenaient du sang, dans d'autres le sang est coagulé avec des ruptures vasculaires. Cela pose des questions sur les conditions de l'abattage et les manipulations en pré-abattage.

Ces lésions histopathologiques sont peut être dues à l'utilisation d'une viande PSE (pâle, molle et exsudative), c'est-à-dire une viande d'animaux qui souffrent d'un stress en pré-abatage. Parallèlement, le sang résiduel dans les vaisseaux sanguin est lié aux pratiques d'abattage : si la saignée n'est pas pratiquée immédiatement après la mort de l'animal, cas de l'électrocution, le sang est maintenu en pression dans les vaisseaux sanguins, parfois coagulé, avec même des ruptures vasculaires.

L'histopathologie a approuvé, par excellence, sa capacité à évaluer la qualité des produits carnés. Elle est un outil simple, économique et concurrent pour la caractérisation structurelle de l'effet des conditions d'abattage sur la qualité des produits à base de viande ovine.

Mots clés : Viande ovine, qualité, techniques histologiques, produit carné, contrôle.