

## Relation entre le taux de solide de la matière grasse et la composition lipidique du tissu adipeux chez le porc. La Résonance Magnétique Nucléaire, une méthode rapide d'évaluation de la qualité des tissus adipeux

The dry-cured meat processors need an efficient method for selecting adipose tissues according to their consistency. Lipids account for at least 80% of the wet weight of the tissues. It is why their physical state (solid or liquid) is a major factor governing their consistency. Solid fat content is often determined by proton Nuclear Magnetic Resonance. Because this measurement is fast, it can be a useful method for the evaluations of adipose tissue consistency. This study deals with the study of the variability of solid fat content of adipose tissues at 20°C as related to their fatty acid and triglyceride compositions. Subcutaneous adipose tissue was collected from 166 pigs representative of the french industrial production. After the adipose tissue were melted for extracting lipids, we determined the solid fat content and the fatty acid and triglyceride composition of these lipids. The measurement of SFC20 in adipose tissues should be an efficient and fast method for selecting adipose tissues. / Les transformateurs ont besoin d'une méthode de tri efficace des tissus adipeux en fonction de leur consistance. Les lipides représentent plus de 80% du poids des tissus adipeux c'est pourquoi leur état physique (liquide ou solide) joue un rôle important dans leur consistance. Le taux de solide des lipides est souvent mesuré par Résonance Magnétique Nucléaire du proton. Rapide, cette mesure peut constituer une méthode de tri efficace des tissus adipeux. L'objectif de cette étude est d'étudier la variabilité du taux de solide des tissus adipeux en relation avec leur composition lipidique (acides gras et triglycérides). Du tissu adipeux sous-cutané dorsal a été prélevé sur 166 porcs représentatifs de la production industrielle française. Après fonte des tissus adipeux pour en extraire les lipides, nous avons procédé à la détermination de leur taux de solide, de leur composition en acides gras et en triglycérides. La mesure du taux de solide des lipides du tissu adipeux pourrait constituer une méthode fiable et rapide de tri des tissus adipeux.

**Auteurs du document :** Davenel, A., Riaublanc, A., Pommeret, P., Marchal, P., Gandemer, G.

**Mots clés :** RESONANCE MAGNETIQUE NUCLEAIRE, PORCIN, CARCASSE, QUALITE DES ALIMENTS, INDUSTRIE DE LA VIANDE, CHARCUTERIE, SALAISONNERIE, CONSISTANCE, CRISTALLISATION, NMR SPECTROSCOPY, CARCASSES, FOOD QUALITY, CONSISTENCY, CRYSTALLIZATION

**Date :** 1998

**Format :** text/xml

**Source :** 3836

**Langue :** Inconnu

**Droits d'utilisation :** Date de dépôt: 2005-08-12 - Tous les documents et informations contenus dans la base CemOA Publications sont protégés en vertu du droit de propriété intellectuelle, en particulier par le droit d'auteur. La personne consultant la base CemOA Publications peut visualiser, reproduire, ou stocker des copies des publications, à condition que l'information soit seulement pour son usage personnel et non commercial. L'utilisation des travaux universitaires est soumise à autorisation préalable de leurs auteurs. Toute information relative au signalement d'une publication contenue dans CemOA Publications doit inclure la citation bibliographique usuelle : Nom du ou des auteurs, titre et source du document, date et URL de la notice (dc\_identifiant).

**Télécharger les documents :** <https://irsteadoc.irstea.fr/cemoa/PUB00004215>

**Permalien :** <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/relation-entre-le-taux-de-solide-de-la-matiere-grasse-et-la-composition-lipidique-du-tissu-adipeux-c0>

Evaluer cette notice: