

CARACTÉRISTIQUES DE LA VIANDE DE BOVINE DE RACE PONTREMOLESE

ANALYSE PHYSIQUE: DURETÈ ET COLEUR

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Funghi et al., 1994)
Dureté (viande crue) -kg	21,46	9,39	14,96
Dureté (cuite) -kg	13,71	11,8	
Dureté (bain-marie) -kg	13,14	7,89	11,28
Luminosité moyenne	46,85	40,70	39,37
Indice de rouge (a) moyenne	21,04	22,00	16,53
Indice de jaune (b) moyenne	3,93	8,68	3,91
Chromaticité	36,49	23,76	22,55
Teinte	0,6	0,37	0,46

ANALYSE PHYSIQUE: CONTENU EN EAU

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Funghi et al., 1994)
Perte d'eau four (%)	33,49	34,3	33,48
Perte d'eau bain-marie (%)	34,78		
Drip loss	5,29	1,40	1,85
Eau libre	11,6	11,03	12,36

ANALYSE CHIMIQUE (%)

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Funghi et al., 1994)
Eau	75,00	75,20	74,96
Proteines	21,50	22,96	22,41
Composés minéraux	1,40	0,71	1,06
Graisse	1,91	1,13	1,07

ACIDES GRAS: COMPOSITION (%)

	PONTREMOLESE	MAREMMANA (Sargentini et al., 2010)	CHIANINA (Poli et al., 1994)
Acides gras saturés (SFA)	43,90	43,84	48,50
Acides gras mono-insaturés (MUFA)	37,28	32,97	38,70
Acides gras poly-insaturés n3 (PUFA n3)	4,30	3,35	0,93
Acides gras poly-insaturés n4 (PUFA n4)	0,92		
Acides gras poly-insaturés n6 (PUFA n6)	13,58	19,86	11,87
Acides gras poly-insaturés total (PUFA)	18,8	23,21	12,80
MUFA/SFA	0,85	0,75	0,79
PUFA/SFA	0,43	0,54	0,42
N6/N3	3,16	6,11	3,15
N3/N6	0,31	0,17	0,31
Indice athérogénique (IA)	0,47	0,50	0,70
Indice thrombogénique (IT)	0,51	1,10	1,23