**Des chercheurs d’Agriculture et Agroalimentaire Canada découvrent une molécule qui améliore la qualité de la viande de porc**

La production de porc représente près de 30 % des productions animales du secteur agricole au Canada et a généré des exportations d'une valeur de plus de 3,8 milliards de dollars en 2016. Pour aider à accroître la rentabilité de l’industrie porcine au Canada et maintenir sa réputation de producteur d’aliments salubres et nutritifs, des chercheurs d’Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) ont examiné si une molécule naturellement présente dans le porc pouvait améliorer la qualité de la viande.

Dans leur étude, les chercheurs des Centres de recherche et de développement d’AAC à Sherbrooke et Saint-Hyacinthe ont examiné l’effet de la carnosine, une molécule qui est présente dans le porc, dans d’autres viandes et le poisson, sur diverses caractéristiques associées à la viande de porc comme la couleur, la capacité de rétention d’eau et la texture de la viande.

Ils ont découvert que des quantités plus élevées de carnosine dans les muscles des porcs permettaient de produire de la viande de meilleure qualité qui retient plus d’humidité et avait une couleur plus attrayante que les viandes à plus faible teneur en carnosine – deux qualités prisées par les consommateurs.

De plus, les chercheurs ont identifié chez des porcs une séquence génique qui semble liée au contrôle du niveau de carnosine dans leurs muscles. Les éleveurs pourraient utiliser cette nouvelle information génétique pour produire des porcs dont les tissus musculaires ont une teneur en carnosine plus élevée.

Bien que cette recherche ne portait pas sur les effets santé de la carnosine chez les consommateurs, d’autres études ont documenté de nombreux rôles possibles de la carnosine dans le domaine de la nutrition et de la santé, en particulier, son rôle à l’égard des maladies liées à l’âge, comme le diabète et ses complications cardiovasculaires, et des troubles neurologiques comme l’Alzheimer, pour n’en nommer que quelques-uns.

Cet ensemble croissant de connaissances aidera non seulement les éleveurs de porcs à produire des porcs de qualité supérieure, mais informera aussi les consommateurs des avantages santé potentiels de la carnosine contenue dans la viande.

**Pour plus d'information :**

Centre de recherche et de développement de Sherbrooke : Marie-France Palin, Ph. D., Joël D'Astous-Pagé, Danièle Beaudry, Steve Méthot

Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe : Claude Gariépy, Ph. D., Simon Cliche

Partenaires externes : Centre canadien pour l'amélioration du porc, Canada Porc International, Conseil canadien du porc, Centre de développement du porc du Québec, Université de l'Alberta, Innovation Porc.

Gariépy, C., Sullivan, B. (2017). [Augmenter la consommation de porc canadien, la part de marché et la compétitivité par des valeurs nutritionnelles améliorées et par la qualité globale avec une molécule (PDF)](http://www.innovationporc.ca/resources/Annual_Reports/2013-2014/Augmenter%20la%20consommation%20de%20porc%20canadien.pdf). Swine Innovation Porc.

D'Astous-Pagé, J., Gariépy, C., Blouin, R., Cliche, S., Sullivan, B., Fortin, F. et Palin, M. F. (2017 [Carnosine content in the porcine longissimus thoracis muscle and its association with meat quality attributes and carnosine-related gene expression (en anglais seulement)](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174016302807). Meat Sci. 124:84-94.

D'Astous-Pagé, J., Gariépy, C., Blouin, R., Cliche, S., Méthot, S., Sullivan, B., Fortin, F. et Palin, M. F. (2017). [Identification of single nucleotide polymorphisms in carnosine-related genes and effects of genotypes on pork meat quality attributes (en anglais seulement)](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174017303704). Meat Sci. 134:54-60.

L'article est aussi disponible en anglais sur le site Web d'AAC sous le titre: Agriculture and Agri-Food Canada Researchers Find Pork Molecule Boosts Meat Quality
<http://www.agr.gc.ca/eng/science-and-innovation/research-centres/quebec/sherbrooke-research-and-development-centre/researchers-find-pork-molecule-boosts-meat-quality/?id=1523983629242>