

SUMMARY

CHANGES IN BACKFAT THICKNESS AND BODY COMPOSITION
OF YOUNG FEMALE PIGS BETWEEN 90 AND 169 KG LIVE WEIGHT :
INCIDENCE OF GESTATION

Changes in carcass traits according to live weight were studied on 861 purebred *Large White* females or crossbred *Large White-Landrace* females slaughtered between 90 and 169 kg live weight. Part of these animals was slaughtered about 10 days after puberty whereas the other part was slaughtered about 30 days after insemination at the first or second œstrus. 337 carcasses (240 non pregnant and 97 pregnant animals) were cut. As regards the other carcasses (112 non pregnant and 412 pregnant animals), only backfat length and thickness were measured.

The weight at slaughter being related to that at puberty, we verified if the latter was independent of the animals' fatness. The intra-year and genotype linear regression coefficients of the variables on live weight were estimated separately for non pregnant and pregnant females. All these coefficients were positive except for that concerning the percentage of valuable primal cuts. Backfat thickness increased linearly by 0.25 mm per kg live weight ; the correlation between this variable and the composition of the carcass remained almost constant. Consequently this simple measurement allows to estimate as well the quality of heavy carcasses as that of carcasses of current weight. Gestation significantly affected the dressing percentage and weight of the belly which increased more slowly in the pregnant animals.

Live weight increase always resulted in a lowering of the carcass quality. When the live weight changed from 90 to 169 kg, the length increased by 17 p. 100, the weight of valuable primal cuts (ham and loin), of the shoulder and the backfat thickness increased by 47 to 63 p. 100 ; conversely, the weight of the belly increased by 89 p. 100 whereas that of the fat cuts (backfat and flarefat) increased by 140 p. 100. Expressed in percent, the weight of the valuable primal cuts decreased by 9 p. 100 and that of the fat cuts increased by 36 p. 100 ; the loin/backfat ratio was reduced by 35 p. 100.

**NOTES DE CONFORMATION
ET PERFORMANCES EN STATION
DE JEUNES VERRATS DE RACE « LARGE WHITE »**

M. MOLÉNAT

*Station de Génétique quantitative et appliquée,
Centre national de Recherches zootechniques, I. N. R. A.,
78350 Jouy en Josas*

RÉSUMÉ

De nombreux verrats utilisés comme reproducteurs sortent des Stations de contrôle individuel. Ils sont d'abord classés sur performances (4 critères) puis ensuite jugés sur la conformation extérieure (6 notes de pointage). Pour 491 verrats de race *Large White* qui ont subi successive-

ment les deux méthodes de jugement, nous avons calculé les régressions des notes de pointage sur les performances obtenues en Stations. Ces régressions sont toutes très faibles : nulles ou peu différentes de zéro.

SUMMARY

CONFORMATION SCORES AND PERFORMANCES AT THE STATION OF YOUNG *LARGE WHITE* BOARS

Boars selected on performance-test at the stations were judged on conformation and given scores in accordance with the model of the breed, the development of back or ham and the shape of legs. The regressions of these scores on performance-test results have been calculated on the *Large White* boars tested in 1971 (491 boars). The regression appeared to be very low and most of them were not significantly different from zero.

ÉTUDE DE LA QUALITÉ DES TRANCHES DE « JAMBON DE PARIS ». I. — ANATOMIE MUSCULAIRE TOPOGRAPHIQUE DES TRANCHES DE JAMBON, CAUSES DE VARIATION ET REMÈDES

O. SCHMITT et B.-L. DUMONT

*Laboratoire de Recherches sur la Viande,
Centre national de Recherches zootechniques, I. N. R. A.,
78350 Jouy en Josas*

RÉSUMÉ

On a étudié la composition musculaire (surface relative de chaque muscle) dans des tranches de « Jambon de Paris » examinées à dix niveaux différents du morceau. De la partie antérieure à la partie postérieure, on a enregistré une grande variation de la composition des différentes tranches qui pouvait être expliquée par la variation de la composition anatomique du jambon (partiellement influencée par la conformation) et aussi par les techniques de fabrication.

On a montré, en particulier, que la pression imposée, après désossage, par le moulage, les muscles de la jambe étaient repoussés assez profondément à l'intérieur du jambon. La présence de ces muscles diminuait grandement la valeur du tiers postérieur du jambon, constitué alors de nombreux petits muscles, à taux relativement élevé de tissu conjonctif. Il est suggéré qu'une différence de prix devrait exister entre la partie postérieure du jambon et sa partie antérieure où les tranches ont un meilleur aspect dû à un petit nombre de muscles importants.

Le type de moule affecte plus ou moins l'importance des déformations qui se produisent pendant la fabrication. Pour réduire au minimum la variation anatomique et obtenir des