

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

tranches uniformes, d'excellent aspect commercial et de valeur nutritionnelle supérieure, d'un bout à l'autre du morceau, une nouvelle méthode de fabrication est suggérée et décrite. Elle consiste principalement à n'utiliser que les muscles cruraux internes et postérieurs et à destiner les autres muscles du membre postérieur à la fabrication de nouveaux produits.

SUMMARY

STUDIES ON THE QUALITY OF HAM SLICES PROCESSED

IN THE PARIS STYLE « JAMBON DE PARIS ».

I. — MUSCULAR ANATOMY OF THE SLICES.

CAUSES OF VARIATION AND REMEDIES

The muscular composition (relative area of each muscle) was studied in slices taken at ten levels of the ham, processed in the « Paris Ham » style. From the anterior to the posterior part, a wide variation existed between slices in their composition. This could be explained by the variation in the anatomical composition of the ham (partly influenced by conformation) and mainly by the processing factors. In particular, it was shown that because of the pressure imposed by moulding after boning, the shank muscles were inserted inside the ham. The presence of these muscles largely decreased the value of the third posterior part of the ham which then consisted of many small muscles with a rather large amount of connective tissue. Therefore it is suggested that a differential price should be applied between the hind part of Paris ham and the forepart where the slices have a better appearance due to a small number of large muscles.

The type of mould affects more or less the magnitude of the deformations which occur during processing. To reduce to a minimum the anatomical variation and to obtain uniform slices with an excellent commercial aspect and a higher overall nutritional value, a new method of processing is suggested and described. It mainly consists of using only muscles of the internal and posterior part of the thigh for ham, the remaining muscles of the thigh being employed for other new products.

ANALYSE DES SÉQUENCES ALIMENTAIRES DU PORC NOURRI « AD LIBITUM »

P. AUFFRAY, C. BAHY et J.-C. MARCILLOUX

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

RÉSUMÉ

Des appareillages d'enregistrement continu, automatique et de longue durée des prises solide et liquide du Porc nourri à volonté sont décrits.

Ces dispositifs ont été utilisés pour enregistrer la consommation de 10 Porcs mâles en crois-