

Bovins du Québec / juin 2004

Viande et vitamine D

Un tendre duo

Des chercheurs du Texas ont trouvé que l'addition de vitamine D à la ration de finition des bouvillons accroît la tendreté des coupes de viande normalement moins tendres. Puisque cette pratique n'augmente pas la tendreté de coupes déjà tendres, il appert que l'ajout de vitamine D profiterait davantage à la finition de bovins plus « durs » à finir.

Les chercheurs ont donné de la vitamine D3 à des bouvillons selon cinq taux différents durant neuf jours avant l'abattage. Leur viande a été comparée à celle d'un contrôle recevant la même ration mais sans vitamine D. Certains bouvillons avaient reçu des taux très élevés de vitamine - jusqu'à 7,5 millions UI/jour.

Tel qu'anticipé, les gains journaliers et l'ingestion des animaux ayant reçu les taux très élevés ont été plus faibles. Les bouvillons nourris avec les rations contenant des taux moyens et faibles n'ont démontré aucune diminution de leurs performances et de leur ingestion. La qualité des carcasses et le rendement en viande n'ont pas été affectés.

Le contrefilet et l'intérieur de ronde ont été comparés pour la tendreté et le goût. Il est ressorti des tests que l'addition de 500 000 UI de vitamine D par jour a un effet positif sur la tendreté des steaks d'intérieur de ronde. Aucun des taux de vitamine D n'a eu un effet sur la tendreté des contrefilets. Les chercheurs concluent donc que la vitamine D donnée à un taux de 500 000 UI améliore la tendreté du bœuf provenant de coupes plus « dures » mais n'a aucun effet sur les pièces normalement tendres.

Source : Cattlemen, octobre 2002.