

## Détermination de la teneur en collagène dans la viande du dromadaire

*SAHRAOUI Naima, DEDAND G., ERRAHMANI M. B., BABELHADJ B., BOUDJNAH S., GUETARNI D., CLINQUART A. et HORNICK J. L.*

Université de Blida

### Résumé :

Un total de vingt-trois dromadaires (4mois à 15 ans) ont été abattus en suivant les procédures d'abattages normales à Ouargla. Des échantillons du muscle Longissimus dorsis (LD) ont été réalisés et le collagène a été déterminé.

L'objectif de cette étude était de déterminer le contenu de collagène moyen dans la viande de dromadaire qui a été trouvé égal à  $2,20 \pm 0,27\%$ .

Afin d'identifier les facteurs qui influent sur la tendreté du muscle LD du dromadaire, nous avons étudié l'effet de l'âge, le sexe et la race. Les données ont montré que la teneur en collagène enregistrée est plus élevée chez les animaux âgés de plus de 8ans par rapport aux autres tranches d'âge ( $p=0,024$ ).

Cependant, ces concentrations ont été trouvées comparables pour les Sahraoui et Tergui (2,13 et 2,39% respectivement,  $p=0,66 > 0,05$ ), mais nettement plus élevée pour les femelles que chez les mâles (4,77% vs 1,82% respectivement,  $p < 0,001$ ).

**Mots clés :** Collagène, dromadaire, race, âge.