

Le profil nutritionnel de la viande de boeuf hachée est maintenant accessible à tous

Publié le vendredi 13 octobre 2006

Voir en ligne : <https://www.france-science.org/Le-profil-nutritionnel-de-la.html>

L'ARS-USDA a récemment mis en ligne un outil gratuit ('the Ground Beef Calculator') permettant d'obtenir le profil nutritionnel de différents types de viande de boeuf hachée, forme sous laquelle le boeuf est le plus consommé par les américains. L'utilisateur entre simplement le pourcentage de matière grasse (de 5 à 30%) et le type de préparation de la viande hachée (crue ou 4 préparations différentes) et il obtient une estimation de la teneur en nutriments majeurs contenus dans la viande : protéines, majorité des vitamines et minéraux, classes d'acides gras (saturés, mono-insaturés, poly-insaturés et trans).

Cet outil a été mis au point par le Nutrient Data Lab du centre de recherche en nutrition de l'ARS (Beltsville, MD), en collaboration avec des chercheurs de l'université de Wisconsin à Madison et de l'université du Maryland. Ils ont pour cela analysé des échantillons de viande de boeuf hachée issus de tout le territoire américain afin d'établir une relation mathématique entre la teneur en matière grasse de la viande et sa teneur en différents nutriments. Les consommateurs, diététiciens, scientifiques et industriels peuvent donc désormais estimer l'apport nutritionnel de la viande hachée de façon très rapide et très simple, en tenant compte du type de préparation.

Source :

- <http://www.ars.usda.gov/is/pr/2006/061006.htm>
- <http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=13933>

Pour en savoir plus, contacts :

- http://www.ars.usda.gov/main/site_main.htm?modecode=12-35-45-00
- http://www.ansci.wisc.edu/Facilities/meat_muscle.htm#about
- <http://ansc.umd.edu/research.html>

Code brève

ADIT : 39579

Rédacteur :

Claire Notin, deputy-agro.mst@consulfrance-chicago.org - Jean-Pierre Toutant, attache-agro.mst@consulfrance-chicago.org