

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

REVUE DES INSTITUTS DE RECHERCHES ET DES CENTRES TECHNIQUES DES FILIÈRES VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

SCIENCE ET TECHNIQUE

Tracer l'alimentation des bovins : Déchiffrer le message des composés volatils des tissus adipeux

Durée de vie de la langue de bœuf : Fort impact de la contamination initiale

Les verrats pietrainés de statut halothane négatif : Un vrai potentiel pour l'industrie porcine européenne

Microbiologie des aliments en industrie : Optimiser le recours au laboratoire d'analyses dans une démarche d'assurance sécurité

