

# VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

## SCIENCE ET TECHNIQUE

---

Décontamination des carcasses de porc  
Double flambage : intérêt et efficacité du procédé

Pintades et lésions cutanées  
Améliorer la qualité des carcasses en modifiant les pratiques d'élevage

Jambon cuit supérieur  
Identification des micro-organismes impliqués dans l'apparition des défauts

Mousses charcutières  
Un foisonnement différent selon la nature de la matière grasse

---

## ÉCONOMIE

Promotions boucherie des GMS  
Elles seraient capables de stimuler fortement la demande à court terme

