

VIANDES &

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

La codification de l'affranchi :
Un moyen de réduire la varia-
bilité de la tendreté intra-mus-
culaire

Viandes déstructurées : Effets
combinés des durées de trans-
port et d'attente sur la fréquen-
ce d'apparition du défaut

Refroidissement des carcasses
de viande : Validation de la
simulation de l'aéroulque pour
améliorer et/ou concevoir
les ressuages de gros bovins

Exportation en frais :
Conservation longue durée de
la viande de porc

Fabrication du foie gras : Mise
en place d'un contrôle en ligne
pour améliorer la qualité

