

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

Tri en ligne couleur :
Un moyen rapide
et non invasif pour évaluer la
qualité de la viande de poulet

Viande hachée artisanale :
Qualité, DLC et challenges
tests

Viandes déstructurées :
Effets du système d'abattage
et des conditions
météorologiques

Abats rouges :
Optimisation du
conditionnement des abats

Saucisson et contamination :
Comportement de
L. monocytogènes dans des
saucissons
expérimentalement
contaminés

