

# VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

## SCIENCE ET TECHNIQUE

Races bovines bouchères :  
Stratégies d'orientation des  
viandes par analyse factorielle

Jambon de Bayonne IGP :  
Un affinage plus long  
améliore ses qualités  
sensorielles

Maturation des viandes :  
Une nouvelle donne pour la  
compréhension de la  
maturation des viandes

Viande de porc :  
Une maturation plus longue  
pour une viande plus tendre

Truie de réforme :  
Influence de l'âge sur la  
qualité de la viande

Mongolie :  
Caractéristiques Qualité de la  
viande en Mongolie

