

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

**Anesthésie gazeuse des porcs :
Réponses physiologiques et
comportementales à différents
mélanges gazeux**

**Engraissement des porcs :
Enquête sur la qualité techno-
logique des tissus gras de
porcs recevant des rations
à base de maïs humide**

**Une bactérie adaptée à la
viande : Du génome de *lacto-
bacillus sakei* à la bio-conser-
vation des produits carnés**

**Hypertrophie des fibres mus-
culaires : Conséquence pour la
qualité technologique du filet
de poulet**

ECONOMIE

**Des marges avant aux marges
arrière, de la loi Galland de
1996 à la loi Dutreil de 2005**

