

# VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

## SCIENCE ET TECHNIQUE

**Tendreté de la viande bovine :**  
Vers un système de mesure  
autonome pour la détermination  
de l'état de maturation

**Le procédé " Tendercut " :** Un  
impact non négligeable sur la  
tendreté de la viande de gros  
bovins

**Harmonisation des mesures de  
l'Aw :** Vers une méthode standard  
de mesure de l'activité de  
l'eau des magrets séchés/fumés

**Qualité microbienne du saucisson :**  
Modélisation de *listeria monocytogenes*  
dans le saucisson sec.

**Anesthésie gazeuse des porcs :**  
Qualités des viandes de porcs  
étourdis avec différents  
mélanges gazeux

