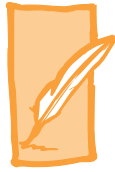


Sommaire



PRÉFACE

Joseph CULIOLI

110



SCIENCE ET TECHNIQUE

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

DAMEZ J.-L., CLERJON S., ALBOUELKARAM S.,
LEPETIT J.

111-117

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

TRIBOT LASPIERE P., CHATELIN Y.M.

119-122

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

CORDIER G.

123-126

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

COPPET V., CHRISTIEANS S., HUCHET V.

127-132

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

TERLOUW C., ASTRUC T., DEISS V., FERREIRA C.,
ESPINOSA L.

133-140



SUMMARY

142



L'ESSENTIEL

143-144

Photo de couverture : © catabu - FOTOLIA

Revue bimestrielle fondée
par l'Association pour
le Développement de l'Institut
de la Viande (ADIV)
ISSN : 0241.0389

Directeur de la publication
Rédacteur en chef
Michel SAUDAN

Secrétaire de rédaction
Dominique MONTAGU
dominique.montagu@jouy.inra.fr

Site Internet
<http://www.viandes-et-produits-carnes.info>

Maquette :
PUBLICIS CACHEMIRE

Mise en page :
ADIV
2 rue Chappe
63039 Clermont-Ferrand cedex 2
Tél. 04 73 98 53 80
Fax 04 73 98 53 85

Imprimerie De BUSSAC
2 Cours Sablon
63000 Clermont Ferrand
3ème trimestre 2006

Le numéro : 20 euros
(N° spécial : 46 euros)

Abonnements : le Volume (6 numéros) :
France 91 euros - Étranger 97 euros

Viandes et Produits Carnés est répertoriée
dans les bases de données IALINE et
PASCAL
ainsi que dans Food Science and
Technology Abstracts.
N° de Commission Paritaire : 1007 G 87232