

# VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

## SCIENCE ET TECHNIQUE

**Filière viande : Traitement de réduction de volume des sous-produits d'abattage par filtration, essorage, pressage**

**Gestion de la qualité des magrets : Évaluation de l'impact des ferments lors de la fabrication des magrets séchés et fumés/séchés**

**Qualité de la viande de porc : Comparaison de différentes méthodes de mesure du caractère exsudatif de la viande fraîche dans les populations porcines françaises et canadiennes**

**Qualité du jambon frais : Mise en place d'un tri qualité par vision pour jambon 4D et jambon dépiécé dit 5D**

**Les procédés de tempérage / décongélation : Quelles incidences sur la qualité technologique du minerai et la qualité organoleptique des saucissons secs ?**

