

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

**Le pôle de compétitivité
InnoViandes : Mieux connaître le
Pôle pour mieux l'utiliser**

**Décontamination des carcasses
bovines : Résultats du programme
Adiv/SOCOPA dans le cadre de
UNIR (1996)**

**Le cas des carcasses de volailles :
Intérêt d'utiliser les traitements
de la vapeur d'eau seule ou combinée
avec de l'acide lactique pour
décontaminer la surface des viandes**

**La décontamination : Le point sur les
procédés outre-Atlantique : Efficacité
bactériologique des traitements
physiques et/ou chimiques dédiés
à la décontamination des carcasses**

**Qualité microbiologique de la viande
bovine : Maîtrise sanitaire des
produits carnés : exemple chez
SOCOPA**

**Viande de porc : Maîtrise du niveau
de contamination des carcasses en fin
de chaîne : intérêt de l'acide lactique**

**La décontamination des carcasses de
volailles : Face aux traitements
antimicrobiens, les professionnels
de la filière demeurent vigilants**

**L'Avis de L'Afssa : Décontamination
des carcasses**

