

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

Qualité du foie gras :
Recensement et évaluation
des méthodes de mesure du
taux de fonte et du
rendement

**Qualités sensorielles de la
viande bovine :**
Identification de marqueurs
génomiques

**Les toxi-infections
alimentaires collectives en
France entre 1996 et 2005**

**La vente directe en élevage
bovin allaitant :**
Une plus-value économique
moyennant des adaptations
de la conduite d'élevage

**Les « nœuds nerveux » en
viande bovine :**
Une anomalie relativement
fréquente sur le gîte noix

