

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

Jambon de Bayonne : Impact de l'étuvage sur l'empreinte peptidique du jambon de Bayonne

Qualité du jambon cuit : Fréquence et degré de gravité des zones déstructurées dans le jambon cuit en Suisse

Saucisses de Lyon : Fabrication sans additifs dotés de numéros E et avec une teneur réduite en sel

Poulets de chair : Contamination des élevages par *Campylobacter* : est-ce une fatalité ?

La propreté des bovins à l'abattoir : Une nouvelle exigence pour la filière

