

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

ATPmétrie en abattoir de volailles : Évaluation de la méthode ATP-bioluminescence pour le contrôle de l'efficacité du nettoyage-désinfection en abattoir de volailles

Qualité de la viande de volailles : Apport de la génomique pour l'identification des gènes

Viandes fraîches de porc : Critères opérationnels de qualité de viandes : relations avec les pertes par exsudat

Qualité microbiologique du jambon cuit : Étude de la thermorésistance des souches de *Leuconostoc* majoritairement responsables des altérations observées dans le jambon cuit prétranché

ÉCONOMIE

La formation des prix de la viande : Influence de la concurrence entre enseignes de distribution

