

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

L'AOC Taureau de Camargue : Spécificités des muscles des bovins de l'AOC Taureau de Camargue

Ecologie microbienne du chorizo français : Incidence des paramètres technologiques sur la sécurité et la salubrité des produits

Biopréservation du saucisson sec : Inhibition de la croissance de *Listeria monocytogenes* dans le saucisson sec par des bactéries lactiques

Produits carnés enrichis : Composés volatils dans des produits carnés avec une concentration élevée en acides gras polyinsaturés oméga-3

Cinétique de chute du pH entre 18 et 72h *post mortem* : Comportement des jambons bruts et désossés

