

SCIENCE ET TECHNIQUE

Pour une viande plus riche en Oméga 3 : Effet de la variation du rapport en acides gras polyinsaturés oméga 6/oméga 3 du régime sur la teneur en acides gras de la viande de lapin
GIGAUD V., COMBES S. 3-6

Viandes sous vide : Compétitivité technologique des viandes bovines françaises à longue DLC
PICGIRARD L., RENERRE M. 7-14

Abreuvement des porcs avant embarquement : Impact sur le rendement de carcasse, la qualité de la viande et l'aptitude à la transformation
CHEVILLON P., FROTIN P., VAUTIER A., GAULT E. 15-20

Jambon de Bayonne : Impact de l'étuvage sur l'arôme
THERON L., TOURNAYRE P., KONDOYAN N., SANTE-LHOUELIER V., ABOUELKARAM S., ROBERT N., DUTERTRE C., BERDAGUE J.-L. 21-23

Le froid en abattoir : Production et distribution
POTTIER M. 35-41

Le froid dans l'industrie des viandes : La gestion des compromis
PICGIRARD L., PUECH J.-M. 42-44

L'audit énergétique appliqué au froid : Contenu, attendus, impacts
GUILPART J. 45-50

Filière porcine aval : Analyse des performances énergétiques des opérations unitaires industrielles
DEVILLERS P.H., CHEVILLON P., LUCAS F. 51-59

Aéroulque en chambre froide : Mesures, modélisation, solutions d'amélioration et perspectives
MIRADE P.-S. 61-66

Refroidissement des carcasses de ruminants : Refroidissement par perfusion vasculaire
BROWN T., RICHARDSON R.-I., WILKIN C.-A., EVANS J.A. 67-69

ATPmétrie en abattoir de volailles : Évaluation de la méthode ATP-bioluminescence pour le contrôle de l'efficacité du nettoyage-désinfection en abattoir de volailles
BENDEDOUCHE B., BENSID A. 75-79

Qualité de la viande de volailles : Apport de la génomique pour l'identification des gènes
LE BIHAN-DUVAL E., BERRI C., PITEL F., NADAF J., SIBUT V., GIGAUD V., DUCLOS M.-J. 81-85

Viandes fraîches de porc : Critères opérationnels de qualité de viandes : relations avec les pertes par exsudat
VAUTIER A. 86-88

Qualité microbiologique du jambon cuit : Étude de la thermorésistance des souches de *Leuconostoc* majoritairement responsables des altérations observées dans le jambon cuit prétranché
RIVOLLIER M., CHRISTIEANS S. 89-93

L'AOC Taureau de Camargue : Spécificités des muscles des bovins de l'AOC Taureau de Camargue
PICARD B., SANTE-LHOUELIER V., FIOT I., GATELLIER P., DURAND D., MICOL D. 111-116

Écologie microbienne du chorizo français : Incidence des paramètres technologiques sur la sécurité et la salubrité des produits
CHRISTIEANS S., DORCHIES G., CHACORNAC J.-P., LEROY S., TALON R. 117-122

Biopréservation du saucisson sec : Inhibition de la croissance de *Listeria monocytogenes* dans le saucisson sec par des bactéries lactiques
RIVOLLIER M., CHRISTIEANS S. 123-126

Produits carnés enrichis : Composés volatils dans des produits carnés avec une concentration élevée en acides gras polyinsaturés oméga-3
SCHLICHTHERLE-CERNY H., OBERHOLZER D., SOTTNIKOVA I., SCHEEDER M.R.L., HADORN R. 127-129

Cinétique de chute du pH entre 18 et 72h *post mortem* : comportement des jambons bruts et désossés
VAUTIER A., GAULT E., BOULARD J. 130-134

Innovations des emballages dans la filière viande : Principaux axes de recherches proposés par le Réseau Mixte Technologique PROPACK FOOD
RIQUET A.M., VITRAC O., SAUVAGEOT LORiot C. 139-141

Problématique des emballages dans la filière Viande : Innovations dans le secteur du conditionnement des viandes
GUERIN J. 142-144

L'impact des emballages sur la qualité organoleptique de la viande de porc : noircissement de la moelle osseuse
BOZEC A., VAUTIER A., LE ROUX A. 145-148

Emballages actifs/intelligents destinés à interagir avec les produits carnés : Les absorbeurs d'oxygène
ROUSSEL E. 149-153

Les matériaux biodégradables : Polymères biodégradables – Normes de biodégradation et propriétés principales
DOMENEK S. 154-158

L'impact environnemental des emballages : Comment choisir parmi les différentes solutions proposées ?
RIVAL J.-L. 159-163

Réglementation : La conformité alimentaire des emballages
THEBAULT J. 164-165

Viandes sous vide à longue DLC : Comparaison de muscles d'origine française et sud-américaine
PICGIRARD L. 171-177

L'instabilité de couleur des UVCI de bœuf : Altération précoce de la couleur des UVCI de bœuf conditionnées sous atmosphère modifiée : partie 1 : Recherche d'indicateurs caractéristiques du virement précoce de couleur de la viande de bœuf.
PARAFITA E. 178-182

Le chitosane : Un nouvel antimicrobien pour la filière viande ?
CHRIKI S., RIVOLLIER M., MICHAUD PH. 183-186

Noircissement du foie gras : Identification des origines
LUCAN A.187-191

Cuisson industrielle des viandes : Mécanismes et contraintes
PICGIRARD L.192-196

ÉCONOMIE

Matières premières alimentaires : La récession va-t-elle retarder une pénurie mondiale de viande ?
MAINSANT P.25-30

La formation des prix de la viande : Influence de la concurrence entre enseignes de distribution
MAINSANT P.95-105

INDEX DES AUTEURS vol. 27

(Les premiers auteurs sont en gras)

| | | | |
|-------------------------------|---------|-----------------------------------|---------|
| ABOUELKARAM S. | 21-23 | MICHAUD PH. | 183-186 |
| BENDEDOUCHE B. | 75-79 | MICOL D. | 111-116 |
| BENSID A. | 75-79 | MIRADE P.-S. | 61-66 |
| BERDAGUE J.-L. | 21-23 | NADAF J. | 81-85 |
| BERRI C. | 81-85 | OBERHOLZER D. | 127-129 |
| BOULARD J. | 130-134 | PARAFITA E. | 178-182 |
| BOZEC A. | 145-148 | PICARD B. | 111-116 |
| BROWN T. | 67-69 | PICGIRARD L. | 7-14 |
| CHACORNAC J.P. | 117-122 | PICGIRARD L. | 42-44 |
| CHEVILLON P. | 15-20 | PICGIRARD L. | 171-177 |
| CHEVILLON P. | 51-59 | PICGIRARD L. | 192-196 |
| CHRIKI S. | 183-186 | PITEL F. | 81-85 |
| CHRISTIEANS S. | 89-93 | POTTIER M. | 35-41 |
| CHRISTIEANS S. | 117-122 | PUECH J.-M. | 42-44 |
| CHRISTIEANS S. | 123-126 | RENERRE M. | 7-14 |
| COMBES S. | 3-6 | RICHARDSON R.-I. | 67-69 |
| DEVILLERS P.H. | 51-59 | RIQUET A.M. | 139-141 |
| DOMENEK S. | 154-158 | RIVAL J.-L. | 159-163 |
| DORCHIES G. | 117-122 | RIVOLLIER M. | 89-93 |
| DUCLOS M.-J. | 81-85 | RIVOLLIER M. | 123-126 |
| DURAND D. | 111-116 | RIVOLLIER M. | 183-186 |
| DUTERTRE C. | 21-23 | ROBERT N. | 21-23 |
| EVANS J.A. | 67-69 | ROUSSEL E. | 149-153 |
| FIOT I. | 111-116 | SANTE-LHOUELLIER V. | 21-23 |
| FROTIN P. | 15-20 | SANTE-LHOUELLIER V. | 111-116 |
| GATELLIER P. | 111-116 | SAUVAGEOT LORiot C. | 139-141 |
| GAULT E. | 15-20 | SCHEEDER M.R.L. | 127-129 |
| GAULT E. | 130-134 | SCHLICTHERLE-CERNY H. | 127-129 |
| GIGAUD V. | 3-6 | SIBUT V. | 81-85 |
| GIGAUD V. | 81-85 | SOTTNIKOVA I. | 127-129 |
| GUERIN J. | 142-144 | TALON R. | 117-122 |
| GUILPART J. | 45-50 | THEBAULT J. | 164-165 |
| HADORN R. | 127-129 | THERON L. | 21-23 |
| KONDOJOYAN N. | 21-23 | TOURNAYRE P. | 21-23 |
| LE BIHAN-DUVAL E. | 81-85 | VAUTIER A. | 15-20 |
| LE ROUX A. | 145-148 | VAUTIER A. | 86-88 |
| LEROY S. | 117-122 | VAUTIER A. | 130-134 |
| LUCAN A. | 187-191 | VAUTIER A. | 145-148 |
| LUCAS F. | 51-59 | VITRAC O. | 139-141 |
| MAINSANT P. | 25-30 | WILKIN C.-A. | 67-69 |
| MAINSANT P. | 95-105 | | |