

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

**Viandes sous vide à longue
DLC : Comparaison de
muscles d'origine française et
sud-américaine**

**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'indica-
teurs caractéristiques du vire-
ment précoce de couleur de la
viande de bœuf.**

**Le chitosane : Un nouvel
antimicrobien pour la filière
viande?**

**Noircissement du foie gras :
Identification des origines**

**Cuisson industrielle des
viandes : Mécanismes et
contraintes**

