

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

Fabrication de saucisses crues fermentées contenant différentes teneurs en nitrate d'origine naturelle ou synthétique

Réduction de la teneur en sel dans les produits carnés de salaison : Effets sur la qualité et la sécurité sanitaire

Approche quantitative de l'évolution des dangers : Comment évaluer les potentiels de croissance/destruction bactériennes

Prévention et santé au travail : Cas d'intervention ergonomique pour la conception d'un atelier de découpe dans un abattoir de canards gras

ÉCONOMIE

Consommation de viande de ruminants en France : Analyse des évolutions des niveaux de dépenses à partir de l'enquête « Budget de Famille » (1995-2005)

