

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

SCIENCE ET TECHNIQUE

Qualité de la viande bovine Charolaise : Construction et validation d'une grille de notation du « grain de viande » sur la carcasse à partir des savoir-faire des professionnels de la filière

Muscle et viande de Blonde d'Aquitaine : Particularités des muscles et de la viande de taurillons de la race Blonde d'Aquitaine

Les viandes marinées : Que savons-nous sur le marinage des viandes ?

Méthodologie HACCP : Analyse des dangers de tomates farcies fabriquées par des artisans charcutiers traiteurs

Les plats prêts-à-cuire : Les défis de l'emballage des plats prêts-à-cuire contenant des ingrédients frais

Vers une gestion durable des effluents d'abattoirs : Méthanisation des jus d'essorage-pressage des sous-produits d'abattage



Sommaire



PRÉFACE

Nicolas JABY

34



SCIENCE ET TECHNIQUE

Qualité de la viande bovine Charolaise : Construction et validation d'une grille de notation du « grain de viande » sur la carcasse à partir des savoir-faire des professionnels de la filière

OURY M. P., DURAND Y., MICOL D., DUMONT R.

35-40

Muscle et viande de Blonde d'Aquitaine : Particularités des muscles et de la viande de taurillons de la race Blonde d'Aquitaine

PICARD B., LEPETIT J., COTTIN P., HADJ SASSI A., BAUCHART D., BIAU J., GIRAudeau L. JAILLER R., MICOL D., LISTRAT A., JURIE C.

41-46

Les viandes marinées : Que savons-nous sur le marinage des viandes ?

PARAFITA E.

47-50

Méthodologie HACCP : Analyse des dangers de tomates farcies fabriquées par des artisans charcutiers traiteurs

POUMEYROL G., NOEL V., ROSSET P., MORELLI E.

51-58

Les plats prêts-à-cuire : Les défis de l'emballage des plats prêts-à-cuire contenant des ingrédients frais

O. SØRHEIM, N. VEFLEN OLSEN

59-62

Vers une gestion durable des effluents d'abattoirs : Méthanisation des jus d'essorage-pressage des sous-produits d'abattage

PROROT A., MAGNY D., DEVILLERS P.-H., ALEYRANGUES X., DAGOT C., LEPRAT P.

63-68



SUMMARY

30



L'ESSENTIEL

31-32

Photo de couverture : © Guy Marchand - Fotolia.com

Revue bimestrielle fondée
par l'Association pour
le Développement de l'Institut
de la Viande (ADIV)
ISSN : 0241.0389

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Nicolas JABY - ADIV Clermont-Fd

RÉDACTEUR EN CHEF
Nicolas JABY - ADIV Clermont-Fd

COMITÉ DE RÉDACTION
Cécile BERRI - Inra Tours
Jean-Bernard GROS - Université Blaise
Pascal Clermont - Fd
Jean-Louis BERDAGUÉ - Inra Clermont-Fd
Patrick LEPRAT - ENSIL Limoges
Hubert LEVEZIEL - Inra Limoges
Didier MICOL - Inra Clermont-Fd
Jacques MOUROT - Inra Rennes
Alain PEYRON - ADIV Clermont-Fd
Didier REMOND - Inra Clermont-Fd
Pierre SANS - ENV Toulouse
Régine TALON - Inra Clermont-Fd

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Dominique MONTAGU
dominique.montagu@jouy.inra.fr

Site Internet
<http://www.viandes-et-produits-carnes.info>

Maquette :
PUBLICIS CACHEMIRE

Mise en page :
ADIV
ZAC Parc Industriel des Gravanches
10 Rue Jacqueline Auriol
63039 Clermont-Ferrand cedex 2
Tél. 04 73 98 53 80
Fax 04 73 98 53 85

Imprimerie De BUSSAC
2 Cours Sablon
63000 Clermont Ferrand
3ème trimestre 2010

Le numéro : 20 euros
(N° spécial : 46 euros)

Abonnements : le Volume (4 numéros) :
France 91 euros - Étranger 97 euros

Viandes et Produits Carnés est répertoriée
dans Food Science and Technology Abstracts.
N° de Commission Paritaire : 0411G87232