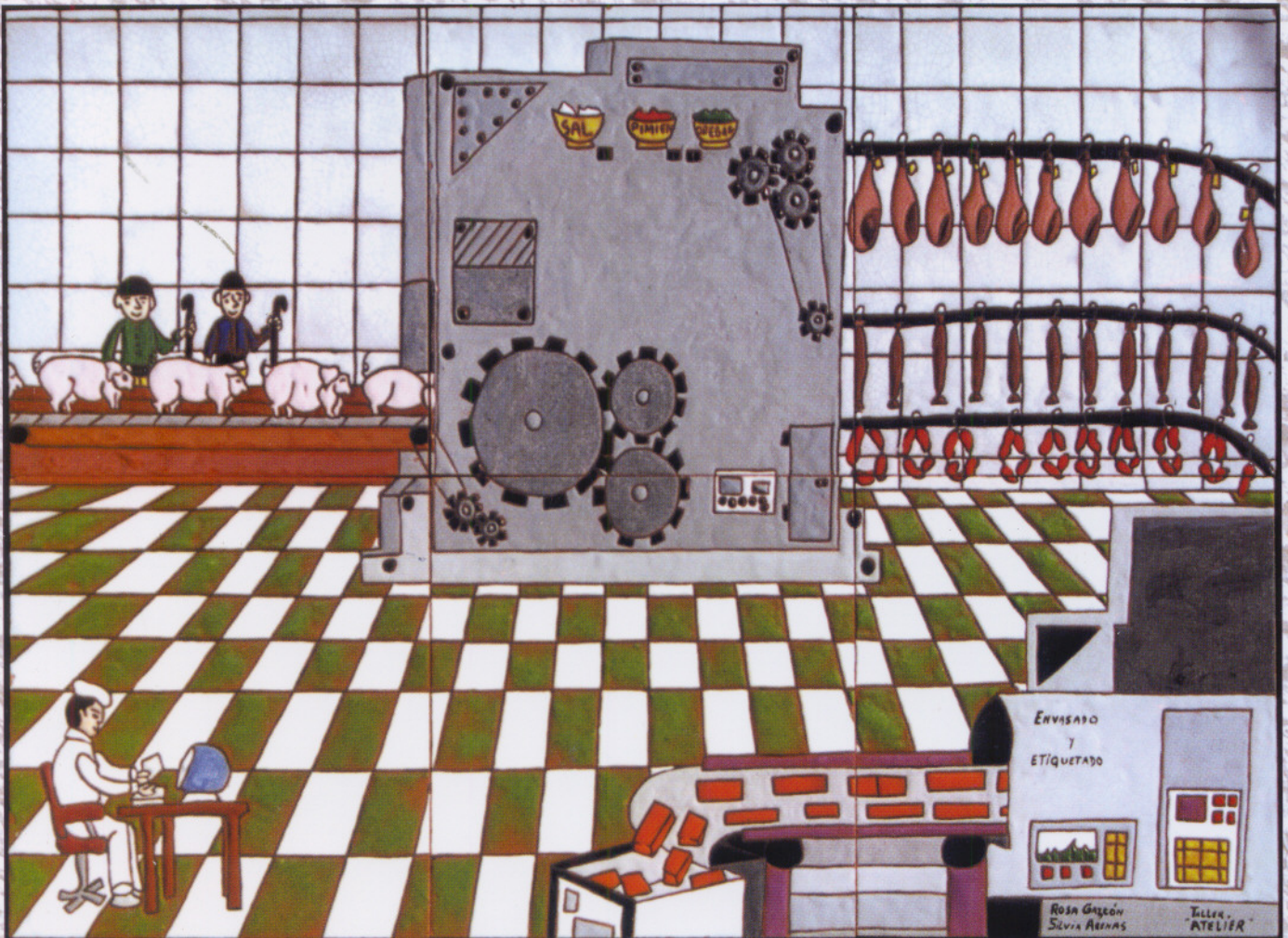


EUROCARNE

LA REVISTA INTERNACIONAL DEL SECTOR CÁRNICO

CITECA - INTI
C.C.157
1650 San Martín - Bs. As.

046



Calidad y seguridad alimentaria

El flavor de la carne cocinada de cordero

La vacunación frente al olor sexual en carne de porcino

Microbiología predictiva en carnes frescas

INTI-Extensión y Desarrollo
División Biblioteca

1097

18 SEP 2009

**19_ Calidad y seguridad alimentaria:
suma y sigue**

Alberto Berga

**28_ El flavor de la carne cocinada
de cordero**

*Elisabeth Almela, María José Jordán, Cristina Martínez,
José Antonio Sotomayor, Mario Bedía y Sancho Bañón*

**44_ El marinado con vino orgánico.
Una alternativa comercial para las carnes
de vacuno DFD**

Nuria Mach

56_ Aplicación de fitoesteroles en embutidos

I. Díaz y J. A. García Regueiro

**61_ La vacunación frente al olor sexual en carne
de porcino**

Jim Allison

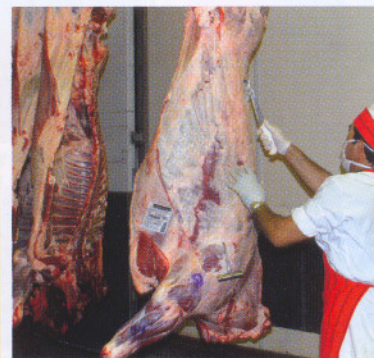
**66_ Desarrollo de modelos predictivos
para la evaluación de un conservante frente
a *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos
cocidos loncheados**

*Amparo de Benito Armas, Yolanda Roa Aranda
y David Tomás Fornés*

**73_ Evaluación de la seguridad de carnes frescas,
carnes picadas y preparados cárnicos sometidos
a desviaciones de temperatura mediante
la microbiología predictiva (Therm V 2.0)**

Plinio Simón Soriano

**Analizamos la
adaptación y aparición
de nuevos documentos
referenciales
en materia de calidad
y seguridad alimentaria
(págs. 19-24)**



**La inmunocastración
ofrece una serie
de mejoras en la calidad
de la carne de cerdo
desde varios puntos
de vista
(págs. 61-64)**



**9_Cuadro de portada
11_Índice de anunciantes**

**15_Editorial
17_Humor**

79_Empresas

**87_Novedades
90_Clasificados**

95_Eventos

**102_Imágenes del mes
104_Agenda**

**105_Publicaciones
106_Aefemac informa**

**107_Avesa informa
108_I+D+i**

109_Noticias

**112_Precios
114_Legislación**

117_Guía de proveedores