

B/0

XIX^e REUNION EUROPEENNE DES CHERCHEURS EN VIANDE

XIXth EUROPEAN MEETING OF MEAT RESEARCH WORKERS

PARIS - 2-7 Septembre 1973

LA CONSERVATION DE LA VIANDE BOVINE REFRIGEREE

M. CATSARAS* R. ROSSET** et C. VALIN ***

La réfrigération de la viande bovine a pour objet d'en assurer la conservation pendant une durée limitée, en prévenant les altérations qui se produisent très rapidement à la température ambiante et tout en permettant aux phénomènes de maturation de se produire. Ceux-ci sont essentiellement d'ordre biochimique alors que celles-là sont, elles, de nature microbiologique; d'un autre côté, pour la viande en carcasse, comme, surtout, pour la viande débitée, il y a, se greffant sur les précédentes questions, des problèmes d'ordre technologique.

En conséquence, la question de la conservation de la viande bovine réfrigérée sera envisagée successivement sous trois aspects :

- | | |
|------------------------------|--------------|
| I. ASPECTS BIOCHIMIQUES | C. VALIN*** |
| II. ASPECTS MICROBIOLOGIQUES | M. CATSARAS* |
| III. ASPECTS TECHNOLOGIQUES | R. ROSSET** |

* Service Vétérinaire- Institut Pasteur - 59000 LILLE

** Services Vétérinaires du Ministère de l'Agriculture

*** Station de Recherches sur la Viande - INRA - THEIX - 63110 BEAUMONT