

le problème de l'appréciation du degré de cuisson à l'œil par les consommateurs (Legrand et al, 2010). Cette persistance du rouge après cuisson pourrait s'avérer particulièrement problématique en viande de veau, du fait que l'aspect normal

d'une viande de veau cuite est plutôt brun/beige/rosé, et non pas rosé/rouge (couleur qui pourrait dérouter les consommateurs).

Références :

Berdahl D. (2006). Citizen petition requesting FDA to enforce ban on carbon monoxide gas in case-ready fresh meat packaging. Docket n°2005P-0459, RC1, vol 2, comments, 11p, corr Sept 2006, <http://www.fda.gov/ohrms/DOCKETS/dockets/05p0459/05p-0459-rc00001-01-vol2.pdf>

Djenane D., Meddahi A., Roncalés P. (2006). Les systèmes antioxydants et antimicrobiens pour la conservation de la viande, *Sci. Aliments*, 26, 37-73

Legrand I. (1992). Conservation sous-vide ou sous-atmosphère de CO₂ pur de la viande fraîche d'agneau, *Viandes Prod. Carnés*, 13, 79-84

Legrand I., Recoules E. (2010). Emploi du monoxyde de carbone pour le conditionnement des viandes sous UVC, *Compte Rendu, Institut de l'Elevage – Interbev*

Luno M., Roncalés P., Djenane D., Beltran J. A. (2000). Beef shelf life in low O₂ and high O₂ atmospheres containing different low CO concentrations, *Meat Sci.*, 55, 413-419

Normand J. (2005). Couleur de la viande de veau et de gros bovins, Note de synthèse bibliographique, Institut de l'Elevage – Interbev – Ofival

Quilichini Y. (1990). Le sous-vide et le veau. 1. La conservation, *Viandes Prod. Carnés*, 11, 79-86

Quilichini Y., Sornay J. (1984). Conservation de la viande de veau sous-vide, *Viandes Prod. Carnés*, 5, 7-10

Sorheim O., Nissen H., Nesbakken T. (1999). The storage life of beef and pork packaged in an atmosphere with low carbon monoxide and high carbon dioxide, *Meat Sci.*, 52, 157-164