

En bref

L'AOC Maine-Anjou avec l'Inra sur la qualité de viande

L'EOS Rouge des Prés mène un travail avec l'Inra de Clermont-Theix sur la qualité et la tendreté de la viande. Ce programme faisant appel à la protéomique (étude des protéines) veut trouver les outils pour prédire la qualité de la viande. Cela permettrait de mieux orienter la carcasse en bout de chaîne et améliorerait le contrôle qualité de l'AOC Maine-Anjou. Une centaine de vaches doivent être analysées. Une démarche de longue haleine dont les résultats ne seront pas connus avant la fin 2014.

AV - 6 sept. 2013