



Durée

2 jour(s) / 0h

FORMATION

Maitriser la fabrication des fromages lactiques - Accidents de fabrication



Objectifs

- Être capable de fabriquer des fromages lactiques de qualité pour tous les laits (vache, chèvre, brebis).
- Identifier les étapes de fabrication des lactiques,
- Maitriser l'organisation du moulage et du salage,
- Comprendre l'affinage et l'origine d'un défaut de fabrication.



Pré-requis

Aucun



Contenu

- Les caractéristiques du lait : composition physico-chimique, microbiologique, facteurs de variation.
- Présentation des auxiliaires technologiques : présure, ferments, sel
- Les étapes de fabrication des fromages : maturation, caillage, égouttage, moulage, salage, séchage et affinage
- Les principaux accidents de fabrication en technologie lactique en cuves et moules (caillés gonflés, mous, "flan")
- Les principaux accidents d'affinages : bleus, Pseudomonas, poils de chat, mouillères, crayeux, défauts de goût, défauts de couleur....
- Les mesures et analyses utiles au diagnostic et les méthodologies de résolution des défauts. L'analyse sensorielle



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'échanges, dégustation de produits (pensez à amener les vôtres !) et échanges



Modalités d'évaluation

Tour de table des acquis en début de formation, exercices de dégustation critique et validation des acquis en fin de journée.

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

