



## DBC35 – ANALYSE DES PARAMETRES DE CONDUITE SUR BUTYRATEUR ET BARATTE TONNEAU



### ORGANISATION

<b>DATE :</b>	Du mardi 20 novembre – 14 h au jeudi 22 novembre 2012 – 17 h
<b>DUREE :</b>	2,5 jours soit 18h
<b>PUBLIC :</b>	Conducteurs d'installation de beurrerie – Chefs d'équipe
<b>ANIMATEUR :</b>	Franck SOBOLEWSKI
<b>TARIF :</b>	700 euros HT par stagiaire, hors hébergement et restauration
<b>LIEU :</b>	ENILIA – ENSMIC de SURGERES Avenue François Mitterrand – BP 49 17700 SURGERES

### RENSEIGNEMENTS

ENILIA/ENSMIC  
Avenue François Mitterrand – BP 29  
17700 SURGERES  
Mr Emmanuel AUDEBERT  
enil.surgeres@educagri.fr

### INSCRIPTION

ANFOPEIL  
Tél. 03-84-37-27-24  
Fax. 03-84-37-08-61  
anfopeil.enils@wanadoo.fr



### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique laitier : réalisation de fabrications de beurre en baratte et en butyrateur.

### OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- Etre capables d'analyser le rôle des constituants de la matière grasse laitière et des micro-organismes dans la fabrication du beurre industriel,
- Etre capables de raisonner les différentes étapes de la production beurrière ainsi que la conduite du matériel,
- Etre capable de citer et d'analyser les qualités et les défauts d'un beurre Nizo.

### CONTENU de la FORMATION

#### Accueil des stagiaires et présentation de la formation : 0,5 h

#### Composition de la matière grasse laitière : 2,5 h

- Aspects biochimiques et impacts sur la technologie,
- Les principales variations de la matière première en cours d'année,
- Incidence de la préparation des crèmes sur le comportement de l'émulsion.

#### Fabrication du beurre : des opérations de préparation de la crème à l'inversion de phase : 3,5h

- Synthèse des essais réalisés dans la journée ,
- Impact des opérations de préparations des crèmes sur la qualité du beurre (texture,...).

#### Fabrication du beurre : du lavage au conditionnement : 3,5h

- Fabrication Nizo, les levains Nizo
- Qualités et rendements.

#### Applications pratiques : 1 jour soit 7 à 8h

- Démonstration à propos pilotage des cuves pour la conduite des maturations,
- Utilisation du butyrateur pilote pour moduler différents paramètres de conduite pour des beurres type Nizo. (contrôles visuels et biochimiques des caractéristiques de l'inversion de phases et contrôles des babeurres).

#### Synthèse et bilan du stage : 0,5h

**Remarque :** Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant.

