



DPDL5 : FERMENT ET ENZYMES EN FROMAGERIE



ORGANISATION

DATE :	8 au 10 Octobre 2012
DUREE :	2,5 jours
PUBLIC :	Techniciens et cadres techniques
ANIMATEUR :	Henri GARCON henri.garcon@educagri.fr
TARIF :	700 €
LIEU :	LA ROCHE SUR FORON

RENSEIGNEMENTS

ENIL LA ROCHE SUR FORON

Tel 04 50 03 47 13

Fax 04 50 97 61 23

Email cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

INSCRIPTION

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



MOYENS PEDAGOGIQUES

Le stage alterne entre des exposés théoriques illustrés par des exemples concrets et des mises en pratiques sous forme d'études de cas portant sur la fabrication de produits laitiers.

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Etre capables de comprendre la taxonomie des bactéries lactiques
- Connaître les ferments d'affinage
- Savoir apprécier les caractéristiques d'un coagulant

PROGRAMME (par journée)

Rappel microbiologique

Réglementation

Utilisation des ferments sur le produit fini

Quel coagulant pour quel produit ?

Outil de suivi de coagulation et d'acidification

Les ferments

Les souches utilisées :

- Ferments d'acidification
- Ferments d'affinage

Cultures :

- Milieu
- Procédures

Interaction microorganismes/fromages

Démonstration CINAC

Les enzymes

Les coagulants

Réglementation

Production

Utilisation des coagulants

Interaction coagulants/affinage

Démonstration OPTIGRAPH

Remarque :