



DPF31 : TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES FRAICHES



ORGANISATION

DATE :	14 au 16 mars 2012
DUREE :	2.5 jours
PUBLIC :	Chef d'équipe – Responsable production – Technicien fromager
ANIMATEUR :	Henri GARCON henri.garcon@educagri.fr
TARIF :	805 €
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 être capables :

- De caractériser les produits fabriqués.
- De maîtriser les facteurs d'acidification et d'égouttage en fabrication de pâte fraîche.
- D'anticiper et de corriger une variation d'acidification et d'égouttage en fabrication de pâte fraîche.
- De raisonner la texture des pâtes fraîches en tenant compte des courbes d'égouttage

PROGRAMME (par journée)

Caractérisation des pâtes fraîches et réglementation

- Définitions des produits
- Additifs autorisés

Les différentes technologies de fabrication des pâtes fraîches :

- Préparation du lait
- Les auxiliaires de fabrication
- Coagulation
- Les différents moyens d'égouttage
- Standardisation du caillé

Les différentes technologies de fabrication des pâtes fraîches :

- Descriptifs
- Leurs intérêts/Leurs inconvénients

Les défauts des produits frais de causes possibles.

Bilan du stage.

Remarque :