

## ORGANISATION

<b>DATE :</b>	Du 10 au 14 Décembre 2012 – Semaine 50
<b>DUREE :</b>	4 jours
<b>PUBLIC :</b>	Techniciens - Cadres techniques.
<b>ANIMATEURS :</b>	Enseignants et Ingénieurs de l'ENILBIO
<b>TARIF :</b>	1275 € HT par stagiaire, hors restauration et hébergement
<b>LIEU :</b>	ENILBIO – BP 70049 - 39800 POLIGNY

## RENSEIGNEMENTS

ENILBIO

Tel 03-84-73-76-76

Fax 03-84-37-07-28

Email [anne.richard@educagri.fr](mailto:anne.richard@educagri.fr)

## INSCRIPTIONS

ANFOPEIL

Tél. 03-84-37-27-24 Fax. 03-84-37-08-61

Mail. [anfopeil.enils@wanadoo.fr](mailto:anfopeil.enils@wanadoo.fr)



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Les cours sont assurés par les professeurs et ingénieurs de l'ENILBIO, une salle équipée est mise à disposition des stagiaires.
- Une documentation reprenant les domaines traités est fournie aux participants.
- La pédagogie est variée et les formateurs développent différentes méthodes (cours magistraux, études de cas).

## OBJECTIFS GENERAUX

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

- De caractériser les produits finis.
- D'optimiser les choix technologiques.
- De garantir la qualité des produits finis.

## PROGRAMME

### 1 – Bases théoriques de l'obtention des gels et caillés lactiques :

- Eléments clefs de caractérisation des caillés lactiques.
- Essai de classification des fromages lactiques affinés.

### 2 – Optimisation de l'obtention des caillés lactiques :

- Objectifs à obtenir sur les caillés au moulage.
- Les moyens :
  - Standardisation des protéines
  - Maîtrise de l'acidification (gestion des paramètres temps et température, les bactéries lactiques à utiliser en caillés lactiques).
- Exemples de process, simulations et comparaisons (choix des bactéries lactiques, choix des coagulants, égouttage....).

### 2 – Optimisation de la conduite de l'affinage des caillés lactiques :

- Principales voies biochimiques et agents responsables.
- Incidences des facteurs d'affinage sur les activités enzymatiques et les développements microbiens.
- Exemples de cycle d'affinage.
- Emballages de fromages lactiques (système classique et conditionnement sous gaz neutre).

**Remarque :** Une action « à la carte » est réalisable pour un groupe de salariés sur site industriel