

ORGANISATION

DATE :	22 et 23 mars 2012 – Semaine 12
DUREE :	2 jours - 16 heures
PUBLIC :	Techniciens fromagers, chefs d'équipe, agents de maîtrise
ANIMATEURS :	Stéphane ROLIN – stephane.rolin@educagri.fr Benoît PANCHER – benoit.pancher@educagri.fr
TARIF :	555 € HT par stagiaire, hors restauration et hébergement
LIEU :	ENIL de Besançon-Mamirolle Grande Rue - 25 620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS

Chantal MENOUD

Tel 03 81 55 92 00

Fax 03 81 55 92 17

Email enil.mamirolle@educagri.fr

INSCRIPTIONS

ANFOPEIL

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

Mail. anfopeil.enils@wanadoo.fr



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- La formation est animée par des formateurs membres du service d'appui technique aux fromageries de l'établissement.
- La reconnaissance et la caractérisation des défauts se feront à partir d'analyses sensorielles

OBJECTIFS GENERAUX

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

- reconnaître et caractériser les principaux défauts en pâtes molles et pâtes pressées,
- présenter les principales origines et facteurs aggravant des défauts d'aspect, de pâte et de goût,
- proposer des moyens d'action pour limiter des défauts.

PROGRAMME

Pour chaque défaut seront abordés :

- La reconnaissance et la caractérisation du défaut
- Les conséquences potentielles
- Les facteurs responsables
- Les facteurs aggravants
- Le cas échéant, les solutions curatives

Les principaux défauts rencontrés en pâtes molles lactiques et stabilisées

- Les défauts de pâte et de texture :
- Les défauts de forme : casquette - sabot ...
- Les défauts de saveurs (goût) et d'arômes (flaveur et odeur)
- Les problèmes microbiologiques : moisissures, mucor, bleu, oïdium, Pseudomonas.
- Les défauts de croûte : cartonneuse - dure - épaisse

Les principaux défauts rencontrés en pâtes pressées

- Les défauts d'ouvertures
- La lainure
- Les cuites, les gonflements tardifs ou gonflements butyriques
- Les fromages massifs
- Les places chargées
- Les fromages trop ouverts : les milles trous, le fromage chargé en petites ouvertures
- La bande de lard, la peau d'orange, la bicoloration
- Les défauts de pâte et de texture : pâte ferme, pâte humide, pâte granuleuse
- Les défauts de forme : talon droit, casquette, cuvette, étendue
- Les défauts de saveurs (goût) et d'arômes (flaveur et odeur)
- Les défauts d'aspect (croûtage)

Synthèse

- Présentation des critères d'évaluation sensorielle
- Dégustation de différents fromages et discussion.

Remarque :

Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant – Organisation possible en intra-entreprise