

NIVEAU

P

DTF11

545 euros HT  
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : CHANTAL MENOUD

☎ 03 81 55 92 00

ANIMATEUR PRINCIPAL : BENOIT PANCHER ET SEBASTIEN PICOULET - MEMBRE DU SERVICE D'APPUI ET DE CONSEIL TECHNIQUE AUPRES DES FROMAGERIES

DATES : DU 03 AU 05 FEVRIER 2010 (2 JOURS) SEMAINES

LIEU DE FORMATION : ENIL - BESANCON-MAMIROLLE - 25620 MAMIROLLE

# LES DEFAUTS EN FROMAGERIE: APPLICATION AUX PATES MOLLES ET PATES PRESSEES

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX



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

- \* De reconnaître et caractériser les principaux défauts en pâtes molles et pâtes pressées.
- \* De présenter les principales origines et facteurs aggravants des défaut d'aspect, de pâte et de goût.



- \* De proposer des moyens d'action pour limiter des défauts.

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- Techniciens, fromagers.
- Chefs d'équipe et agents de maîtrise de production.

## CONDITIONS DE FORMATION ET METHODES PEDAGOGIQUES



- La formation se déroulera en salle.
- La reconnaissance et la caractérisation des défauts se feront à partir d'analyses sensorielles.
- La formation sera modulaire : une journée consacrée aux défauts des pâtes molles et une journée consacrée aux défauts des pâtes pressées.



## OPTIONS

- Une formation similaire peut être organisée en intra-entreprise, sur site ou par l'étude des principales problématiques de l'entreprise.



# POSITIONNEMENT TECHNIQUE

TECHNICIENS

FROMAGERS

CHEFS EQUIPE  
AGT MAITRISE

## PROGRAMME DE LA FORMATION



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 DEFAUTS RENCONTRES EN PATES MOLLES LACTIQUES ET STABILISEES

#### 1. Les défauts de textures et de formes

Les défauts de pâte de texture :

Les défauts d'ouverture (abordé en pâtes pressées)

Les défauts de texture : ferme ou molle, coulante sans croût, sableuse, collante, coeur dur.

Les défauts de forme : casquette - sabot....

#### 2. Les défauts de saveurs (goût) et d'arômes (flaveur et odeur)

Acide, lactique, amer, piquant, neutre ou fade, rance, salé,...

#### 3. Les défauts d'aspect (croûtage)

Les problèmes microbiologiques : moisissures, mucor, bleu, oïdium, Pseudomonas.

### LES PRINCIPAUX DEFAUTS RENCONTRES EN PATES PRESSEES

#### 1. Les défauts de gonflements, de textures et de formes

Les défauts d'ouverture :

La lainure : en pâte humide, en pâte sèche, en pâte correcte

la lainure soufflante ou double fermentation

Les cuites, les gonflements tardifs ou gonflements butyriques

Les fromages massifs

Les places chargées

Les fromages trop ouverts : les mille 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.

#### 2. Les défauts de saveurs (goût) et d'arômes (flaveur et odeur)

Goût fade, neutre, piquant, amer, rance. Autres goûts indésirables.

#### 3. Les défauts d'aspect (croûtage)

Croûtage écuit, croûtage suiffé, rouge des tablards.

Autres défauts de croûtage : croûtage gercé, croûtage cironné, morge collange, défauts de chancre, absence de croûte, croûte piquée, tare, accident du bleu, «poil de chat», graisse ou «peau de crapaud».

### SYNTHESE :

Présentation des critères d'évaluation sensorielle.

Dégustation de différents fromages et discussion.