



DTF 12 : AFFINAGE DES PATES MOLLES



ORGANISATION

DATE :	Du 18/06/06 (14h) au 20/06/12 (12h)
DUREE :	14 heures
PUBLIC :	Fromagers, Techniciens de fabrication, Chefs d'équipe
PRE-REQUIS	Les personnes auront si possible déjà suivi une formation en technologies fromagères et notamment en technologies PM (DTF11)
ANIMATEUR :	Thierry LERENDU (thierry.lerendu@educagri.fr)
TARIF :	555 € HT
LIEU :	Hall Technologique St Lô Thère 383, rue Popieljuko 50 000 SAINT LO

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

ENIL

Tel : 02 33 77 80 82

Fax : 02 33 77 80 84

Contact : Agnès DESCHENES

Email : agnes.deschenes@educagri.fr

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques seront enrichis d'études de cas et d'une intervention d'un fournisseur de ferments d'affinage

OBJECTIFS GENERAUX

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

- caractériser le fromage à son entrée en cave
- maîtriser les différents paramètres d'affinage et en assurer la gestion

CONTENU de la FORMATION

Accueil et présentation de la formation (0,5 h)

1. Principe et généralités concernant l'affinage (3 heures)

- notion de substrat
- les agents de l'affinage : descriptions

2. Les facteurs de l'affinage (1,5 heures)

- la température, l'activité de l'eau, le pH
- l'aération (vitesse) et la composition de l'atmosphère

4. Les évolutions des constituants du caillé (2 heures)

- la fermentation du lactose
- le pH (évolutions)
- la lipolyse et la dégradation des acides gras
- la protéolyse et la dégradation des acides aminés

5. Le hâloir : structure et fonctionnement (3,5 heures)

- rappel des principes généraux de l'air humide
- la structure fonctionnelle d'un hâloir
- validation du fonctionnement et identification des dysfonctionnements

6. Intervention d'un fournisseur de flores d'affinage (3,5 heures)

- les bactéries lactiques, les flores de surface
- les principaux systèmes enzymatiques d'origine microbienne
- Les goûts et les arômes des fromages
- Les principaux défauts constatés

Bilan de la formation

Remarque :

Une option « à la carte » est réalisable pour un groupe de salariés sur un site industriel