



DTF 13

Maîtrise de la qualité des fromages à pâte pressée et pressée cuite



ORGANISATION

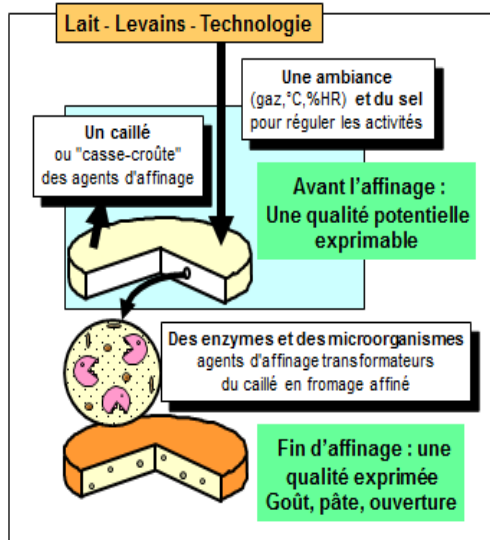
DATE :	11 au 13 septembre 2012
DUREE :	3 jours
PUBLIC :	Ingénieurs et techniciens possédant une expérience professionnelle et un niveau au minimum de bac scientifique.
ANIMATEUR :	NOTZ Eric e.notz@actilait.com
TARIF :	840 € HT
LIEU :	Actilait Poligny

RENSEIGNEMENTS

Actilait
Tél : 04 92 34 78 43
Fax : 04 92 34 72 97
s.fontaine@actilait.com

INSCRIPTION

ANFOPEIL
Tél : 03 84 37 27 24
Fax : 03 84 37 08 61
anfopeil.enils@wanadoo.fr



MOYENS PEDAGOGIQUES

- Méthodes affirmatives, déductives, inductives
- Etudes de cas

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Être capables de caractériser les produits en blanc et finis
- Préciser les mécanismes d'élaboration de la qualité des fromages
- Analyser la lecture des descripteurs qualité
- Orienter les moyens pour garantir une qualité optimale

PROGRAMME

A- Les mécanismes et les facteurs de maîtrise de la qualité des fromages à pâte pressée et pressée cuite avant l'affinage

Introduction : Tour de table et présentation générale

- 1- Typologie générale des fromages et moyens analytiques pour leur caractérisation
- 11- Typologie générale des fromages
- 12- Moyens analytiques de caractérisation
- 13- Stratégie pour la lecture d'une technologie et pour la caractériser
- 14- Positionnement des phénomènes élaborant la qualité des fromages

- 2- Mécanisme d'élaboration de la qualité potentielle des fromages avant l'affinage
- 21- Les caractéristiques des fromages avant l'affinage
- 22- Mécanismes d'élaboration de la structure de base des fromages avant l'affinage
- 23- Elaboration du potentiel fermentaire, protéolytique et lipolytique des fromages

- 3- Facteurs de maîtrise de la qualité potentielle des fromages avant l'affinage
- 31- Facteurs de maîtrise de la structure de base des fromages
- 32- Facteurs de maîtrise du potentiel microbien et enzymatique des fromages.

B- Les mécanismes et les facteurs de maîtrise de la qualité des fromages à pâte pressée et pressée cuite durant l'affinage

- 1- Les mécanismes d'acquisition de la qualité finale des fromages durant l'affinage
 - 11- Evolution de la structure de base durant l'affinage : Formation de la pâte
 - 12- Evolution des fermentations pendant l'affinage et formation des ouvertures
 - 13- Mécanismes de formation du goût des fromages
 - 2- Facteurs de maîtrise de l'acquisition de la qualité finale des fromages
 - 21- Facteurs de maîtrise des activités microbiennes et enzymatiques durant l'affinage
 - 22- Stratégie de conduite de l'affinage
- Conclusion générale et évaluation des connaissances