

NIVEAU

P

DTF16

825 euros HT
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : EMMANUEL AUDEBERT

☎ 05 46 27 69 20

ANIMATEUR PRINCIPAL : P. SECHET

DATES : DU 11 AU 14 OCTOBRE 2010 (3 JOURS) SEMAINE 41

LIEU DE FORMATION : ENILIA - BP 49 - 17700 SURGERES

ETUDE DES PARAMETRES DE COAGULATION ET D'EGOUTTAGE EN PATES PRESSEES NON CUITES



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de mieux raisonner les étapes de fabrication d'une pâte pressée de la préparation du lait jusqu'à sa mise en saumure.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- être capables de mettre en évidence à travers des essais ciblés les paramètres de maîtrise de la coagulation et de l'égouttage en technologie pâte pressée non cuite. (le modèle de fromagerie choisie est une pâte pressée non cuite de type St Paulin)
- être capables de conduire les essais en respectant les critères techniques et hygiéniques.
- être capables de rédiger un compte-rendu d'essai synthétique.
- être capables de présenter les résultats d'essais.
- être capables de commenter et de juger des résultats obtenus.



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- Opérateurs de fabrications, fromagers en pâtes pressées non cuites.



CONDITIONS DE FORMATION

- La formation se déroule à l'ENILIA-ENSMIC principalement sur l'atelier technologique laitier.
- La formation est animée par des enseignants spécialisés en technologies laitières et fromagères.

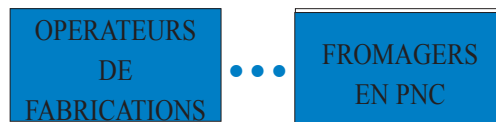


MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Le stage est basé sur la conduite et l'interprétation d'essais ciblés sur des mini-cuves de PPNC.
- Nous pousserons volontairement certains paramètres (% de dénaturation des protéines sériques, T°C d'emprésurage, etc...) afin d'observer leurs incidences sur les étapes de coagulation et d'égouttage en cuve.
- Des résultats antérieurs constitueront aussi une base de réflexion complémentaire.



POSITIONNEMENT TECHNIQUE



PROGRAMME DE LA FORMATION

* Présentation des objectifs et des modalités de mise en oeuvre du stage thématique «coagulation et égouttage des caillés présure»

* Applications pratiques à l'atelier technologique :

1. Conduite de fabrications sur des mini-cuves de pâtes pressées

Prise en main des mini-cuves : avec le paramètre température d'emprésurage

2. Suite des autres essais :

Paramètres : incidence du délactosage
incidence de l'intensité du traitement thermique
incidence d'un enrichissement en MAP

3. Contrôle des fromages :

- Les fromages sont contrôlés en blanc en EST, MG
- Les sérums sont contrôlés en EST, MG et MAP
- Certains fromages feront l'objet d'un contrôle en calcium et en sucres réducteurs

En parallèle seront présentés des tests au formagraphe pour mesurer l'incidence de paramètres clés sur la coagulation.

4. Synthèse des résultats et bilan