

NIVEAU

E

DTF23

625 euros HT  
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : YOLANDE MOULEM

☎ 04 92 34 78 43

ANIMATEUR PRINCIPAL : JEAN RENE KERJEAN PARTICIPATION : ROMAIN RICHOUX

DATES : DU 26 AU 27 JANVIER 2010 (2 JOURS) SEMAINE 4

LIEU DE FORMATION : ACTILAIT - MAISONS DU GOUT 55 BD D'ARMORIQUE 35700 RENNES

# LES BACTERIES PROPIONIQUES DANS LES FROMAGES



## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- Être capables de comprendre le rôle des bactéries propioniques dans l'affinage des fromages.
- Être capables de choisir lesensemencements en bactéries propioniques en fonction des objectifs qualité.
- Être capables de comprendre le rôle des bactéries propioniques dans la formation de l'arôme des fromages.



## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ REQUIS

- Techniciens et ingénieurs de Recherche et Développement des fromageries PPC, PPNC.



## CONDITIONS DE FORMATION

- Une journée de formation à Rennes 8h - 12h et 13h - 17h.



## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Diaporamas
- Présence d'un animateur.



## OPTIONS



## POSITIONNEMENT TECHNIQUE

TECHNICIEN DE R.D ET DE FROMAGERIE

INGENIEUR DE R.D ET DE FROMAGERIE



## PROGRAMME DE LA FORMATION

- Présentation des bactéries propioniques (caractéristiques, écologie, métabolisme, activités).
- Présentation de la fermentation propionique (production de gaz, participation à l'arôme).
- Influence des facteurs technologiques et défauts possibles.
- Choix des bactéries propioniques. Exemples concrets.