



DTF 9

Maturation biologique des laits



ORGANISATION

DATE :	24 avril 2012
DUREE :	1 jour
PUBLIC :	Techniciens, Ingénieurs, Producteurs fromagers.
ANIMATEUR :	JOUVET Thierry t.jouvet@actilait.com
TARIF :	280 € HT
LIEU :	Actilait La Roche sur Foron

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



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Documents, diaporama .
- Mise en situation théorique

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Être capables de maîtriser les différentes techniques de maturation.
- Être capables d'élaborer un ensemencement spécifique complexe pour la conduite de la maturation

CONTENU de la FORMATION

- Description de 3 pratiques de maturation
- Introduction à la maturation
- Les différentes techniques de maturation
- Le rôle des bactéries lactiques et les ferments du commerce, préparation des levains sur la maturation
- Les moyens de contrôles directs et indirects de la maturation
- Cas spécifiques des maturations des laits crus

Remarque :