



Technologie fromagère appliquée aux Pâtes Pressées Cuites & Non Cuites

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la technologie des pâtes pressées cuites et non cuites
- ✓ Analyser l'impact des facteurs technologiques sur la qualité du produit
- ✓ Identifier les principaux défauts et altérations des pâtes pressées

Programme :

Le lait cru : matière première vivante et complexe

- Fondamentaux de chimie et microbiologie laitières :
 - Composition du lait : matières grasses, protéines, minéraux, lactose, eau
 - Équilibres physico-chimiques : pH, caséines, interactions
- Flore microbienne des laits crus :
 - Typologie des flores utiles et d'altération
 - Incidences sur l'acidification, les arômes, la texture

Préparation du lait et maîtrise des paramètres clés

- Traitements appliqués aux laits crus :
 - Thermisation, pasteurisation, bactofugation : quand et pourquoi ?
- Levains et maturation :
 - Choix des levains, préparation, ensemencement, contrôle de la maturation
 - Impact sur la coagulation, l'égouttage et le profil sensoriel

Étapes clés de la fabrication fromagère

- Transformations technologiques fondamentales : coagulation, égouttage, acidification
- Salage et affinage : techniques de salage, contrôles et gestion des flores pour l'affinage

Performance technologique et mise en pratique

- Optimisation des rendements de fabrication
- Travaux pratiques en atelier :
 - Fabrication de fromages selon plusieurs itinéraires technologiques
 - Observation des comportements du lait, du caillé et du produit fini



9 au 13 mars 2026



Durée 28 h, 4 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1475 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU