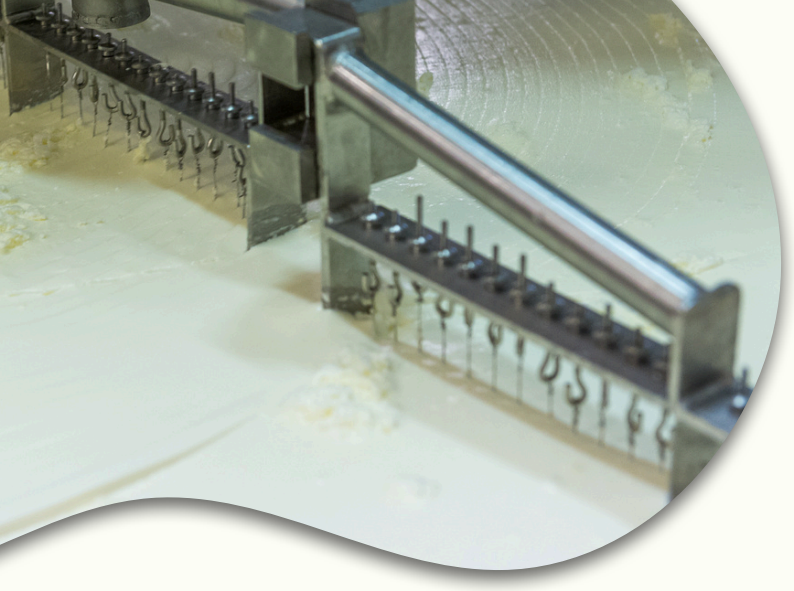

Les spécificités du lait cru :

appréhension de la variabilité de ses composantes

16 au 17 février 2027

Durée 14 h, 2 jours

ENILV La Roche sur foron

Format Présentiel

Tarifs 650 €

Certifiant Non

Prérequis Aucun

Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître les composants d'un lait cru et sa règlementation
- ✓ Identifier les mécanismes de production de lait dans la mamelle
- ✓ Identifier les facteurs de variation du lait
- ✓ S'adapter aux différents laits crus en transformation fromagère

Programme :

Composition du lait cru
- Composition biochimique
- Composition microbiologique (normes microbiennes)

Mécanismes de production
- Les mécanismes de production du lait dans la mamelle
- Conduite de traite

Facteurs de variation de la production de lait cru
- Saisonnalité
- Lactation
- Alimentation

Impact des pratiques d'élevage sur les variations du lait
- Relation éleveur / acheteur

Impact de la variation des composants du lait sur la transformation fromagère
- Profil fermentaire
- Coagulation
- Egouttage
- Rendement