



Technologie Beurrière



29 sept au 01 oct 2026



Durée 30 h, 3 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1160 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la technologie de fabrication du beurre
- ✓ Analyser l'impact des facteurs technologiques sur la qualité du beurre
- ✓ Identifier les défauts et altérations du beurre

Programme :

Comprendre la crème et ses propriétés

- Composition physico-chimique et microbiologie de la crème
- Fonctionnalités technologiques en fabrication :
 - Comportement à la maturation, foisonnement, émulsion, texture

Principes de la fabrication du beurre

- Étapes clés de la fabrication du beurre :
 - Maturation des crèmes, barattage, lavage, malaxage, conditionnement
- Points critiques du procédé beurrier :
 - Températures, temps de battage, granulométrie, élimination du babeurre
- Équipements et maîtrise technologique :
 - Fonctionnement de la baratte traditionnelle et du butyrateur continu
 - Ajustement des paramètres de conduite selon les objectifs produits

Focus sur la technologie Nizo

- Comprendre le procédé Nizo, les contraintes et les exigences associées
- Gestion des dérives et pistes d'amélioration

Démonstration en beurrerie

- Mise en œuvre sur butyrateur :
 - Réalisation complète du procédé : de la crème maturée au beurre fini
 - Suivi en temps réel des phases et paramètres
- Observation et analyse :
 - Analyse des textures, rendements, stabilité
 - Échanges autour des bonnes pratiques et erreurs fréquentes