Technologie fromagère appliquée aux Pâtes Pressées Cuites & Non Cuites

15 au 19 mars 2027

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

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