

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°22

TECHNOLOGIES ET PROPRIETES FONCTIONNELLES DES FROMAGES A PÂTES DURES ET SEMI-DURES DESTINES AUX PAI

NIVEAU EXPERTISE

ORGANISATION

Date : 19/09 à 13h30 au 21/09 à 17h 2022 (Semaine 38)

Durée : 2.5 jours – 17.5 heures

Formateur référent : Yves GAUZERE / Laetitia GOUX

Tarif : 1045 € HT

Lieu : ENILBIO - Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Fromagers expérimentés, cadres de production, Ingénieurs production, R&D ...

Posséder un niveau supérieur (Niveau 6) en industrie laitière ou agro-alimentaire et des connaissances théoriques et pratiques sur le sujet ou disposer d'une expérience professionnelle significative dans le domaine

(Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP)

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers technologiques de l'ENIL.

OBJECTIFS GENERAUX

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

- **Identifier les différents types de matières premières, encours et produits finis, et apprécier leur état en fonction des standards** (physico-chimie du lait et des produits finis, auxiliaires technologique, caractéristiques des fromages à pâte dure et semi-dure à destination des PAI) ;
- **Prendre en compte les conséquences d'une action menée sur le produit élaboré** (technologies fromagères fondamentales et principaux schémas de fabrication et d'affinage en pâte dure et semi-dure à destination des PAI, analyse des facteurs influant les rendements fromagers) ;
- **Contrôler et interpréter les données au cours d'une séquence de fabrication au regard des standards, et d'intervenir si nécessaire en fonction des procédures ;**
- **Caractériser les produits sur la base de leurs propriétés fonctionnelles.**

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Connaissances appliquées :

- Eléments de caractérisation des pâtes dures et semi-dure ;
- Eléments de caractérisation des propriétés fonctionnelles des produits ;
- Préparations des laits spécifiques aux PAI ;
- Aptitudes à la coagulation ;
- Les bactéries lactiques ;
- Coagulation - Choix des coagulants ;
- Egouttage ;
- Salage ;
- Affinage sous film – Choix des complexes.

Remarque : En parallèle à l'étude des bases biochimiques conduisant du lait aux fromages affinés, sont développés :

Le raisonnement du choix du paramétrage aux différents stades du process suivant les propriétés fonctionnelles que l'on veut obtenir sur les pâtes dures et semi-dures.

La méthodologie d'analyse des propriétés fonctionnelles. (TD)

Synthèse et bilan de la formation.