

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°5

LES FERMENTS ET ENZYMES EN FROMAGERIE

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

ORGANISATION

Date : du 10 mai 9h00 au 12 mai 2022 à 17h (Semaine 19)

Durée : 3 jours – 21 heures

Formateur référent : Laetitia GOUX

Tarif : 930 € HT

Lieu : ENILBIO - 6 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

Techniciens et cadres techniques

PRE-REQUIS

Fromagers, personnel de production qualifiés, conducteurs d'installations, techniciens de fabrication, chef d'équipe, techniciens qualité et laboratoire ...

Posséder un premier niveau (niveau 4) de connaissance théorique et pratique du sujet
(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

Le stage alterne entre des exposés théoriques, des exemples concrets.
Une documentation reprenant les thèmes abordés est fournie aux participants.

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Comprendre la taxonomie des bactéries lactiques et leurs conditions de développement
- Identifier les points clefs de la préparation des ferments
- Identifier le rôle et incidence des ferments lactiques, les systèmes d'ensemencement dans un process fromager
- Apprécier les caractéristiques d'un coagulant

CONTENU DE LA FORMATION

Microbiologie appliquée aux ferments et enzymes

- Classification des microorganismes
- Enzymologie : définition, caractéristiques d'une enzyme
- Les bactéries lactiques : classification, reproduction, croissance, influence des conditions physico chimiques

Ferments lactiques et technologie fromagère

- Place des ferments lactiques dans le processus fromager : rôles, influences de la préparation des laits, différents types et systèmes d'ensemencement
- Applications à la fromagerie : critères de choix des ferments et des milieux en fromagerie, Influence des ferments lactiques sur l'acidification des fromages, les accidents d'acidification (phages, antibiotiques), incidences sur l'affinage
- Exemples de conduite de maturation (pâtes pressées, pâtes molles, fromages frais)
- Préparation et contrôle des ferments lactiques

Enzymes et coagulants

- Réglementation
- Production des coagulants
- Utilisation et interactions coagulant/ produit

Remarques : en fonction de la composition du groupe, possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant.

Organisation possible de ce stage en intra-entreprise.