

### Octobre 2015 (fiches n°1891 à 1900)

### Etonnante ITG P20

Des scientifiques québécois proposent un modèle de prédiction de la râpabilité des mozzarelles avant râpage en utilisant les descripteurs de composition et de texture (résumé n°1895/42).

La production de composés d'arôme ne distingue pas *Propionibacterium freudenreichii* de *P. shermanii*. Résultats de l'Inra de Rennes à la fiche n° 1893/33.

Au résumé n° 1892/41, des scientifiques américains utilisent la diffractométrie aux rayons X pour identifier la nature des cristaux présents dans les fromages.

Des microbiologistes italiens confirment dans l'écosystème du parmesan que les lactobacilles mésophiles (NSLAB) croissent en utilisant le contenu intracellulaire de *Lactobacillus helveticus* (fiche n°1894/31).

Les activités métaboliques hétérofermentaires de *Lactobacillus buchneri* et *Lb parabuchneri* sont accrues à pH acide. Une

démonstration d'Agroscope dans des tillsits modèles à la fiche n°1896/31.

Abaisser le pH des concentrés de protéines du lactosérum permet d'accroître l'inactivation thermique des bactériophages. Des résultats québécois à la fiche n°1897/14.

Le foin en poudre apporte des nucléi d'ouverture dans des fromages de type emmental. Des résultats suisses d'Agroscope au résumé 1891/24.

L'ensemencement du lait et sa maturation biologique pendant l'étape de crémage améliore la qualité du parmesan (fiche n°1900/21).

La rétention de la chymosine de dromadaire -*Chymax M* de chez Hansen- ne dépend pas du pH, à l'inverse de la chymosine bovine (résumé n°1899/22).

Un fromage modèle contenant *Propionibacterium freudenreichii* ITG P20 comme seul ferment diminue la colite chimiquement induite chez des souris. Résultats au résumé n°1898/33. ■

Trop rapide, trop puissante, difficilement maîtrisable : la souche de *Propionibacterium freudenreichii* ITGP20 était ainsi décriée au regard de son comportement en fromagerie d'emmental. Des caractéristiques qui, d'ailleurs, ne l'empêchent pas de figurer encore au catalogue des Laboratoires Standa qui commercialisent les souches Cniel-Actalia.

On apprend aujourd'hui par des travaux de l'Inra de Rennes, d'Actalia et de l'Institut Pasteur de Lille que cette souche est la championne de son espèce en termes d'activité anti-inflammatoire intestinale.

La fiche n°1898/33 de cette livraison révèle ainsi que ITGP20 prévient la colite chimiquement induite chez la souris, lorsqu'elle est consommée sous forme de fromage. Heureusement qu'on ne l'a pas jetée. ■

## INFORMATION FROMAGÈRE

### Réabonnement

La 19ème saison de la Documentation Fromagère Résumée s'achève avec cette dernière livraison d'octobre. Pour ceux qui ne l'ont pas encore fait, il est temps de renouveler son abonnement. Un bulletin d'abonnement accompagne ainsi cette livraison.

Rappelons que la prochaine campagne propose une nouvelle formule électronique. Pour ceux qui

souhaitent abandonner la version papier, les fiches seront envoyées sous forme de fichiers pdf. Des formules sur-mesure seront proposées **à la demande** pour les groupes implantés sur plusieurs sites, permettant une diffusion à volonté en interne. Dans ce cas, il est impératif de nous contacter pour connaître le montant de l'abonnement. ■

Pensez à vous réabonner !



Directeur de la publication : Jean-René Kerjean  
Responsable de la rédaction : Romain Richoux  
Actalia Produits Laitiers - BP 50915,  
35009 Rennes Cedex - France  
Tél. (33) 02.23.48.55.88  
Fax. (33) 02.23.48.55.89