

LES FICHES DU MOIS

Mai 2017 (Fiches n°1929 à 1936)

Les concentrés de protéines sériques dénaturées micro-particulées renfermeraient des complexes protéiques solubles capables de perturber la coagulation et l'égouttage. Des résultats canadiens à la fiche n°1929/22.

En croisant les taux de sel et d'acides gras saturés dans des bries 60%, ACTALIA obtient des fromages jugés plus salés lorsque la matière grasse est plus insaturée (résumé n°1930/41).

Les cirons produisent des terpènes spécifiques qui confèrent aux fromages une note citronnée. Démonstration allemande dans des

mimolettes françaises et des milbenkäse germaniques à la fiche n°1931/24.

Des chercheurs suisses ont développé une technique de PCR quantitative pour dénombrer *Lactobacillus helveticus*. Un outil pertinent pour suivre la population de ce lactobacille dans les ferments et dans le fromage (résumé n°1932/32).

Des technologues irlandais explorent l'impact de l'ensemencement en *Streptococcus thermophilus* dans la fabrication du cheddar. C'est, pour eux, un levier de diversification de la saveur de ce

fromage (fiche n°1933/32).

Au résumé n°1934/41, des chercheurs de l'Inra de Rennes brevètent un procédé de préparation de fromages à partir du mélange d'une matrice texturante et d'une matrice aromatique.

Les prestigieuses éditions de l'Université d'Oxford (GB) publient un livre de 850 pages sur le fromage : l'*Oxford Companion to Cheese*. Ce n'est pas un livre technique mais avec 64 entrées process et 46 sur les ferments, le livre présente certains articles certes très courts (1 page en moyenne) mais qui intéresseront le technologue (fiches n°1935-1936/41). ■

INFORMATION FROMAGÈRE

UMT FROM'CAPT «Outils de mesure pour caractériser et piloter la transformation fromagère»

Le 12 janvier 2017, la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche a agréé pour 5 ans l'UMT ACTIA FROM'CAPT portée par les pôles Produits laitiers et Cécalait d'ACTALIA en partenariat avec l'Unité de Recherche en Technologie et Analyses Laitières de l'INRA, les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière de Poligny et de Mamirolle (ISBA) et l'institut Franche-Comté Electronique, Mécanique, Thermique et Optique - Sciences et Technologies (FEMTO-ST).

Dans un contexte de

compétitivité accrue et d'un marché en perpétuel renouvellement, les outils d'analyses et capteurs sont donnés pour être une technologie clé du secteur de l'alimentation par le ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique.

L'UMT FROM'CAPT, située à Poligny (Jura), sera force de propositions et de solutions dans le domaine des outils de mesure en lien avec les problématiques de la transformation laitière et des consommateurs. La volonté est de trouver de nouveaux leviers de compétitivité tout en garantissant ou en améliorant les qualités

sensorielles et technofonctionnelles des fromages.

Quatre secteurs applicatifs sont visés :

- Qualification de la matière première lait
- Optimisation des procédés
- Qualité des produits finis
- Développement durable en axe transversal

Contact : Stéphane GAVOYE, s.gavoye@actalia.eu ■

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