

## Octobre 2018 (fiches n°1981 à n°1990)

Pour les chercheurs suisses d'Agroscope, la désamination de l'arginine doit être un critère de sélection des souches de *Lactobacillus delbrueckii* subsp *lactis* (fiche n°1981/32).

Au résumé n°1982/14, des technologues irlandais étudient l'impact de la bactofugation et de la réincorporation des bactofugats sur la biochimie et la microbiologie de l'affinage du maasdam.

Les *Lactococcus lactis* d'origine non laitière peuvent avoir des capacités aromatisantes originales. Un point à la fiche n°1983/31

Des technologues irlandais diversifient le profil de composés volatils du cheddar jeune en l'ensemencant avec des *Lactobacillus paracasei* (résumé n°1984/31).

A la fiche n°1985/42, des chercheurs américains

accroissent la stabilité de mozzarelles sèches en leur appliquant un traitement hautes pressions à l'âge de deux semaines.

La 5<sup>ème</sup> journée Profession Fromager s'est déroulée à Paris le 19 juin 2018 sous le titre "*innovation et évolutions des pratiques en fromagerie*". Un focus aux résumés n°1986-1987/41

Des technologues canadiens étudient la faisabilité de la préparation artisanale de concentrés de protéines sériques dénaturées (fiche n°1988/14).

La rétention des bactéries lactiques dans le caillé dépend de leur état de surface. Des résultats néerlandais au résumé n°1989/31

Dans la fiche n°1990/41, des chercheurs portugais font le point sur l'utilisation de films et d'enduits alimentaires pour l'enrobage des fromages. ■

## Journées 3R

Les 24<sup>èmes</sup> journées 3R (Rencontres Recherches Ruminants) se tiendront les 5 et 6 décembre au centre des congrès de Paris La Villette.

Au menu de cette édition 2018, on retrouve beaucoup de bien-être animal, d'environnement, de réduction des intrants chimiques...

La qualité des produits n'y prendra qu'une place restreinte avec une seule conférence laitière, dédiée au programme FROMIR. ■

**Il est temps de se ré-abonner**



---

## POINT DE VUE

## Références françaises

Il fut une époque où le Français était une langue officielle de la Fédération Internationale de Laiterie. En ces temps reculés, les travaux français avaient quelque chance d'être lus et cités dans la littérature fromagère anglo-saxonne.

Ces temps sont révolus comme le montrent deux résumés de cette livraison de *La documentation fromagère résumée* : l'un sur la bactofugation des laits de maasdam

(fiche n°1982/14), l'autre sur la préparation de concentrés de protéines sériques dénaturées à base notamment de lactosérum caprin (fiche n°1988/14). Les auteurs y déclarent en toute bonne foi être les premiers à travailler sur ces sujets.

C'est oublier que les membres fondateurs d'ACTALIA, ITG et ITPLC, ont, en leur temps, largement débroussaillé ces thématiques.

Certes, les résultats de ces

études n'ont pas été publiés dans des journaux internationaux à comité de lecture. Pas en anglais non plus. Cela explique sans doute la méconnaissance de la bibliographie française par les auteurs anglo-saxons. Est-ce que ça l'excuse pour autant ? ■RR

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