

Fromages iodés

Les technologues suisses d'Agroscope préconisent l'utilisation de sel iodé pour la fabrication des fromages.

Découpler la teneur en iode des fromages : c'est possible grâce à une saumure enrichie en iode de potassium (KI). Contrairement à ce qu'avaient obtenu, en édam, des technologues allemands (résumé n°843/11) avec de l'iodate (IO₃⁻), cette forme d'apport permet une diffusion satisfaisante de l'iodure à l'intérieur du fromage. De quoi envisager un enrichissement d'une large variété de fromages : des pâtes molles aux pâtes dures. Un enrichissement, recommandé par les chercheurs suisses pour leur pays mais qui reste pour l'instant interdit en France.

Les chercheurs d'Agroscope à Berne ont ainsi utilisé du sel iodé (20 mg d'iodure/kg) pour préparer des saumures destinées au salage de camemberts, de tilsits et de gruyères expérimentaux. Les soins des pâtes pressées sont également réalisés avec une saumure enrichie. Ces fromages sont comparés à des témoins, salés classiquement.

Résultat : la diffusion des ions iodure est moins rapide que celle des chlorures du sel. Surtout dans le tilsit avec un coefficient de pseudo-diffusion 2.7 fois moindre. Les différences sont moins marquées en gruyère (facteur 1.2). Ainsi, un équilibrage des chlorures dans la meule s'observe dès 45j en tilsit et 90 jours en gruyère. Il faut respectivement 90 jours et 180 jours pour obtenir un effet similaire avec la teneur en iode. La zone corticale restant fortement concentrée.

La durée d'affinage permet néanmoins une migration satisfaisante. La teneur en iode de la partie comestible passe ainsi de 30µg/kg dans le tilsit témoin à 474µg/kg ou de 35 µg/kg à 409 µg/kg pour le gruyère

■RR

D. Wechsler, B. Walther, V. Dudier, R. Aubert, M. Haldimann (2021). Jodiertes Saltz bei der Käseherstellung : Beitrag zur Jodversorgung. Agrarforschung Schweiz 12 : 97-101.

M. Haldimann, B. Walther, V. Dudier, R. Aubert, D. Wechsler (2019). Increase of iodine content in brine-salted soft, semi-hard and hard cheeses by diffusion of iodine. Food Additives and Contaminants, Part A 36 (12) : 1787-1799.