



EXPERTISE

Technologie laitière et fromagère

Création de Supports Fromagers sur mesure
de type pâte pressée non cuite, pâte molle, lactique
pour l'évaluation de microorganismes d'intérêt ou l'étude de flores de contamination

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Afin de répondre aux problématiques d'interactions microbiennes, nous avons développé de véritables supports fromagers⁽¹⁾ et une méthodologie de mise en œuvre spécifique.

Ces supports fromagers sont créés sur mesure suivant le domaine d'application et le produit cible (composition physico-chimique du support de type PPNC, PM ou PL, profil microbien, support humide ou déshydraté).

Ces supports peuvent être ainsi mis en œuvre tant pour des applications technologiques que des thématiques sanitaires :

- * screening de flores d'intérêt technologique,
- * approfondissement des connaissances sur l'implantation des flores de surface (maîtrise du croustage, flores pigmentaires),
- * étude du développement de flores d'altérations,
- * étude du comportement et du développement de flores pathogènes (*Listeria monocytogenes*, ...).

Ces supports permettent également :

- d'étudier plusieurs modalités en simultanée comme par exemple les interactions bois ou emballage / fromages / microorganismes,
- de réaliser des tests tant en laboratoire, qu'en pilote industriel,
- d'obtenir des résultats reproductibles et transférables d'un site à un autre.

Exemple de réalisation en pâte pressée non cuite :



⁽¹⁾ Cette expertise est issue des résultats d'un projet scientifique et technique financé par le CNIEL et la Région Nouvelle-Aquitaine - Projet SUPPREIM "Mise au point de modèles fromagers pour l'étude d'interactions microbiennes".

■ PROFESSIONNELS CONCERNÉS

En résumé, ce support fromager et sa méthodologie de mise en œuvre permettent une réduction significative des coûts expérimentaux classiques avec une matrice fromagère standard fiable et reproductible, très proche d'un fromage dans sa composition et son comportement (*évolutions des critères physico-chimiques et microbiologiques*).

Ces supports, permettant d'obtenir des résultats « très rapidement » transférables, sont utilisables tant par les filières fromagères et les entreprises laitières que les fabricants de ferments ou les laboratoires.

■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA Produits laitiers

- Expérience « terrain » et spécialisations par type de technologie fromagère (*pâtes molles, PPC, PPNC, lactiques, persillés, yaourts, ... sur tous les laits de vache et petits ruminants*)
- Ressourcement continu via les retombées des travaux de recherche collaborative réalisés en partenariat avec les acteurs de la recherche académique
- Bases d'informations analytiques (*physico-chimiques et microbiologiques, qualités sensorielles et aptitudes fonctionnelles*)
- Veille scientifique et technique
- Implication dans les réseaux d'excellence nationaux : *Unités Mixtes Technologiques (UMT), Réseaux Mixtes Technologiques (RMT), Réseau des ENIL, Pôles de compétitivité, Plateforme Technologique d'Innovation (PTI),...*

Retrouvez l'ensemble des compétences d'ACTALIA Produits laitiers sur le site ACTALIA, rubrique « Produits laitiers » : <http://www.actalia.eu/poles-d-expertise/pole-produits-laitiers/prestations/>

■ MODALITÉS PRATIQUES – CONFIDENTIALITÉ

Proposition d'intervention et d'expertise sur mesure, en fonction du type de support fromager souhaité (PPNC, PM, lactique) et de la méthodologie spécifique de mise en œuvre. Travaux réalisés sous garantie de confidentialité.

Contact :

Patrice GABORIT

p.gaborit@actalia.eu Tél :

+33(0)5 48 00 03 43

ACTALIA Produits Laitiers est un pôle d'ACTALIA

ACTALIA est le 1er Centre Technique Agroalimentaire national

Spécialisé dans le domaine des produits laitiers et de la sécurité des aliments

Labellisé Institut Technique Agro-Industriel par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (ITAI)

Membre de l'Association de Coordination Technique des Industries Agro-alimentaires (ACTIA)

