

SOMMAIRE

1ère PARTIE

MODULE 1 : **LES FROMAGES FRAIS**

	Page
Objectifs :	4
I - INTRODUCTION	6
1.1 - Quelques chiffres	8
1.2 - Les différentes dénominations	12
II - LEGISLATION	14
2.1 - Définition	14
2.2 - Les produits définis par la législation	15
2.3 - Les additions autorisées	17
2.4 - Normes microbiologiques	20
III - QUALITES DES MATIERES PREMIERES MISES EN OEUVRE	21
3.1 - Qualité du lait et de la crème	21
3.2 - Qualité microbiologique	21
3.3 - Critères physiques et chimiques	22
3.4 - Conditions sanitaires à respecter pour l'élaboration de fromages frais	23
IV - LA FABRICATION DE FROMAGE FRAIS AVEC EGOUTTAGE LENT	24
4.1 - Fabrication traditionnelle	24
4.2 - Fabrication de fromages lissés, à partir d'une technologie à égouttage lent	30
V - LA FABRICATION DE PATE FRAICHE AVEC EGOUTTAGE CENTRIFUGE	32
5.1 - Centrifugation de caillé maigre	32
5.2 - Centrifugation de caillé gras	44

	Page
VI - LA FABRICATION DE FROMAGES LISSES OBTENUS PAR ULTRAFILTRATION	50
VII - COMPARAISON DES FROMAGES FRAIS OBTENUS SELON LES DIFFERENTS PROCEDES	54
VIII - DEFAUTS RENCONTRES DANS LES FROMAGES FRAIS	55
8.1 - Goût trop acide	55
8.2 - Remontée de sérum	55
IX - CONDITIONNEMENT - ETIQUETAGE	56
9.1 - Conditionnement	56
9.2 - Etiquetage	58
X – CONCLUSION	60
ANNEXES	
N° 1 : Diagramme récapitulatif des différentes techniques d'égouttage de fromages frais	61
N° 2 : Diagramme de fabrication de fromage frais de chèvre par égouttage en filtre Berge	62
N° 3 : Fiche de fabrication de fromage blanc 40 %	63
N° 4 : Tableau général des fromages frais	66
N° 5 : Croquis de séparateur centrifuge	67