

Culture sur petit-lait

Haldemann J., Sartori C., Arias E., Fehér N.

Agroscope, Liebefeld, Suisse; www.agroscope.ch

Prélèvement
du petit-lait



Eventuellement
chauffage à 58-61 °C



Incubation
à 32 °C et 38 °C



Incubation
en thermos



Retirer la crème

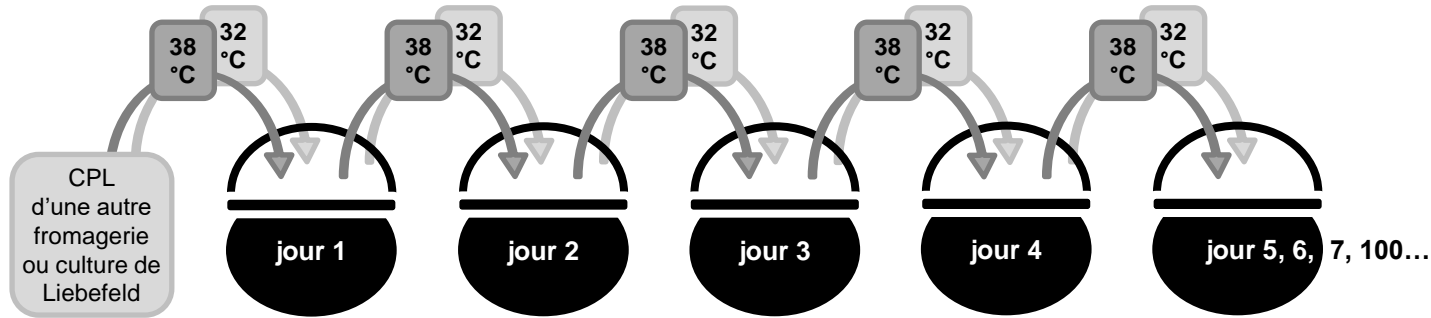


Analyse sensorielle
pH et acidité



Selon les valeurs, le fromager modifiera:

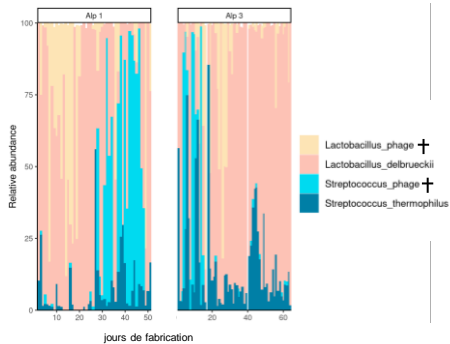
- la température d'incubation
- la durée d'incubation
- la proportion de 32/38°C
- l'apport d'une culture externe
- l'ajout de culture de la veille



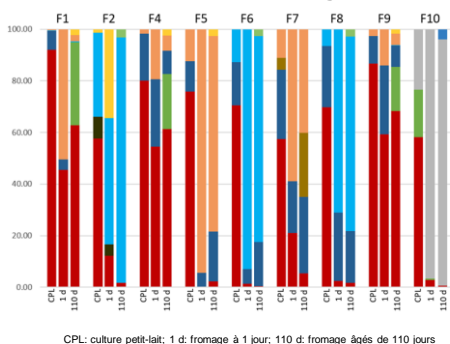
Sur l'alpage,
le repiquage peut durer toute
la saison sans apport de
culture extérieure

En fromagerie,
le repiquage peut durer
plusieurs années mais parfois il
faut utiliser un petit-lait d'une
autre fromagerie !

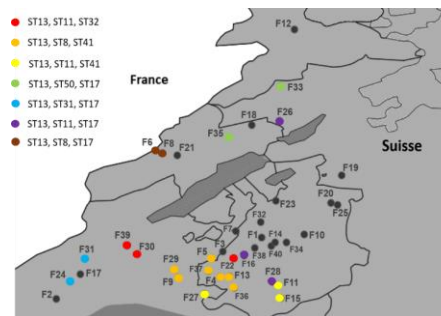
Evolution des souches et des phages
dans la culture du petit-lait durant la
saison d'alpage



Evolution des souches de *Lb helveticus*
dans les cultures sur petit-lait, le Gruyère
frais et à 3 mois de 9 fromageries



Diversité des souches de *Lb helveticus*
dans les cultures sur petit-lait selon la
région de production du Gruyère AOP



Take home message

- ✓ La culture sur petit-lait est composée de souches non définies.
- ✓ Les phages et les souches de bactéries cohabitent.
- ✓ Elle est riche en *Lactobacillus helveticus*.
- ✓ Elle garantit la typicité de la fromagerie grâce au savoir-faire et au terroir.

Publication

Population Dynamics of *Lactobacillus helveticus* in Swiss Gruyère-Type Cheese Manufactured With Natural Whey Cultures, Moser and al.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

Agroscope une bonne alimentation, un environnement sain