

Impact des processus de production et de transformation sur la qualité des fromages

M. Koczura, B. Martin, J. Soulat - UMRH, Inra - Auvergne-Rhône-Alpes

1. Effets du pâturage sur la composition et la qualité nutritionnelle de la matière grasse laitière

Le pâturage permet d'augmenter la proportion d'acides gras ayant des effets positifs sur la santé humaine dans la matière grasse du lait et des fromages.

2. Effet du pâturage sur la qualité sensorielle des fromages

Le pâturage permet d'obtenir des fromages plus jaunes, plus fondants avec des saveurs plus fortes.

3. Effets des conditions topographiques et climatiques sur les qualités sensorielles des fromages

Les situations contrastées des alpages (altitude, versant sud, versant nord...) modifient la diversité de la flore des prairies, et par conséquent les saveurs et la texture des fromages.

4. Effets des fourrages et compléments alimentaires

Les rations à base de foin et d'ensilage d'herbe, comparativement à l'ensilage de maïs, permettent de produire des laits plus riches en oméga-3. Les compléments à base de graines de lin (riches en oméga-3) ont des effets similaires à ceux de l'herbe.

5. Effets des races spécifiques sur la qualité des fromages

La variabilité du taux protéique et des caséines du lait entre les races de vaches entraîne des changements dans la coagulation du lait et la texture des fromages. Les fromages issus de vaches Montbéliardes sont moins gras et plus fermes que ceux des vaches Holstein.

6. Effets des méthodes de traitement thermique du lait sur la texture et l'arôme des fromages

Les fromages au lait cru ont des saveurs plus fortes et une texture plus fondante que les fromages au lait pasteurisé.