

Abréviations européennes courantes

- Amax : fermeté maximale
- Ca/ESD : Calcium sur extrait sec dégraissé
- CaCl₂ : chlorure de calcium
- CaCol : calcium colloidal
- CaT : calcium total
- CMP : caséinomacropéptide
- Coef G : Quantité d'ESD laissé dans e fromage/litre de lait utilisé
- ED : ensemencement direct
- ESD : extrait sec dégraissé
- Fat : matière grasse
- FCM : facteur concentration minéral
- FCV : facteur de concentration volumique
- G/S : gras sur sec
- GDL : glucono delata lactone
- GG : globule gras
- GL : grand levain
- HFD : humidité du fromage dégraissé
- HR : humidité relative
- LAB : lactic acid bacteria
- MANP : matière azotée non protéique
- MAP : matière azotée protéique/protéine total
- MAS : matière azotée soluble/protéine sérique + urée
- MF : micro filtration
- MFT : micro filtration tangentielle
- MG : matière grasse
- MPC : milk protein concentrate
- Na : sodium
- NF : nanofiltration
- NH₃: amoniac
- NSLAB : non strater lactic acid bacteria
- OI : osmose inverse
- PLE : poudre de lait écrémé
- PPC : pâte pressé cuite
- PPNC : pâte pressée non cuite
- R : temps de prise
- Rdt : rendement
- TB : taux butyreux/taux matière grasse
- TDD : temps de durcissement
- TDP : temps de pris
- TP : taux protéique
- TTHT : traitement thermique haute température
- UF : ultrafiltration
- WPC : whey protein concentrate