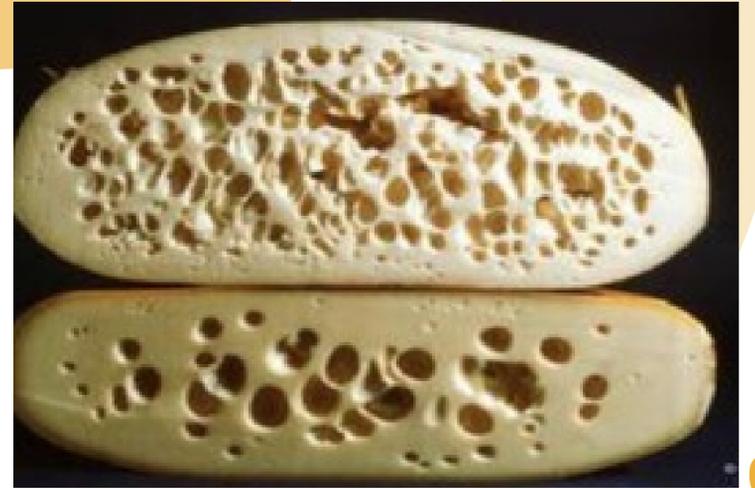




LES DÉFAUTS FROMAGERS: THÉORIE ET ÉTUDE DE CAS



Les défauts fromagers majeurs seront tous passés en revue incluant les causes connues et les solutions possibles. Nous offrirons aussi la possibilité de présenter, de façon anonyme, vos propres cas qui feront l'objet d'une analyse de résolution de problème à l'aide de vos données technologiques. Grâce à ces démonstrations, vous saurez faire face à de telles situations dans le futur.

*****TOUS LES DÉTAILS DE CETTE FORMATION A LA PAGE SUIVANTE****



FORMATION HYBRIDE

15 FÉVRIER 2023

9H00-16H00 (6H)

EN SALLE : ST-HYACINTHE (A PRÉCISER)

OU EN LIGNE

NOTRE FORMATEUR : YVES GAUZERE

PROFESSEUR À L'ENILBIO DE POLIGNY, FRANCE

TARIFS

MEMBRES : 250\$ (SALLE*) - 125\$ (EN LIGNE) (+ TAXES)

NON MEMBRES : 500\$ (SALLE*) - 250\$ (EN LIGNE) (+ TAXES)

ÉTUDIANT.ES TEMPS PLEIN** : GRATUIT

*L'OPTION EN SALLE INCLUS LE DINER ET LE MATÉRIEL IMPRIMÉ

**HORAIRE EXIGÉ À TITRE DE PREUVE

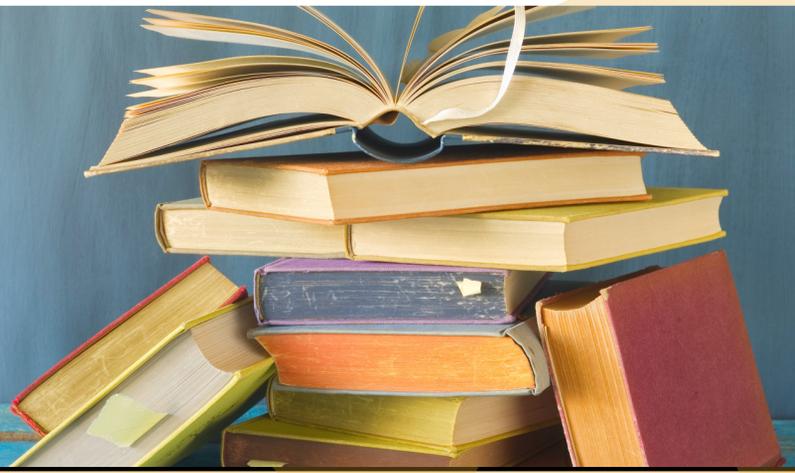


INSCRIVEZ-VOUS!

Devenir membre du CEFQ ? Contactez-nous à info@expertisefromagere.com



PLAN DE FORMATION DÉTAILLÉ



Les défauts fromagers: théorie et étude de cas

Que vais-je développer ?

- Comprendre les principales causes technologiques et microbiennes des défauts fromagers;
- Acquérir des éléments de solutions pour y remédier.
- Saisir les liens entre le défaut observé, la qualité des laits, la technologie et les conditions d'affinage

Que vais-je apprendre ?

Vous arrive-t-il d'être sans solutions face à un défaut fromager ? Certains étant plus inhabituels que d'autres, nous avons pensé qu'il vous serait utile de savoir intervenir lors des situations suivantes :

- Fromages de type suisse
 - Mauvaise répartition des ouvertures
 - Gonflement butyrique, meules craquées
- Fromages de type cheddar
 - Pâte mal soudée, texture granuleuse et présence de taches blanches ou brunes
- Fromage en pâtes pressées : goûts atypiques
- Fromages à croûte lavée
 - Apparence de croûte inappropriée soit coloration jaune, brunâtre, poisseuse, présence de contaminations
- En caillés lactiques et les fromages à pâte molle:
 - Aromatique : trop acide, goût chimique (styrène), amertume, etc.
 - Texture : cœur crayeux, coulant sous croûte, peau de crapaud
 - Apparence : rosissement de la pâte, brunissement du pénicillium, poils de chat ou autres contaminations
- Chez les fromages bleus
 - Apparence ou dispersion du persillage qui ne correspondent pas à votre cible
 - Goût de savon, piquant, rance, etc.
- De plus, nous vous offrons l'occasion de présenter et de résoudre vos propres cas, et ce de façon anonyme.

Comment s'y prendre pour présenter vos cas ?

En contactant, avant le 5 février 2023, Maryse Lamoureux, directrice scientifique au CEFR.

Elle discutera avec vous des conditions de participation et des informations requises pour réaliser ces analyses (photos, schémas technologiques)

maryse.lamoureux@expertisefromagere.com

NOTE

La formation *Écosystèmes microbiens d'acidification et d'affinage* vous procurera les bases permettant de bien assimiler les notions de notre formation *Défauts fromagers*.