



ETAPE

1

Les bases de la
physico-chimie du
lait

26 octobre 2023

Dr Michel Britten,
consultant et
chercheur retraité,
AAC



EN PRÉSENTIEL OU EN VIRTUEL

Ce programme de formation en physico-chimie du lait vise à développer les connaissances essentielles à la maîtrise des étapes déployées au quotidien dans les entreprises en transformation laitière.

Cette première étape vous permettra de :

- Bien comprendre les principaux changements physico-chimiques du lait au cours de sa transformation;
- Vous outiller afin de poser les bonnes actions au bon moment lors de la fabrication fromagère et par conséquent;
 - Éviter les pertes associées à des rendements déficients, des teneurs en eau et en matière grasse mal contrôlées, des défauts de texture ou une durée de vie écourtée
- Au final, obtenir un produit laitier répondant à votre objectif

1. Introduction

- Les étapes de la transformation fromagère
- Les principaux changements physico-chimiques
- Les leviers de contrôle

2. Caractéristiques, réactivité, importance et rôle des composantes du lait dans l'élaboration des fromages

- Les caséines
- Les minéraux
- Les matières grasses
- Les protéines solubles/sériques
- Le lactose
- L'eau

3. Modifications physico-chimiques en cours de procédé

- La standardisation du lait
- La pasteurisation/thermisation
- L'acidification
- La coagulation
- Le coupage et la cuisson du caillé
- Le salage
- La cuisson extrusion

Pour vous inscrire

[Format présentiel](#)

[Format virtuel](#)