

LES CHANGEMENTS PHYSICO-CHIMIQUES DU LAIT LORS DE SA TRANSFORMATION

PRÉPARATION DES LAITS, FILTRATION MEMBRANAIRE ET COAGULATION

Pour optimiser la transformation d'un ingrédient, il faut bien le comprendre.

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. Comment avoir la certitude d'être en contrôle à chacune des étapes afin d'obtenir des rendements optimaux? Un transformateur laitier peut aussi envisager de produire davantage provoquant des situations où le procédé devra être adapté. Une compréhension approfondie de la matrice laitière et de ses interactions permet, en toutes circonstances, de prendre des décisions éclairées au moment de :

- La préparation et la standardisation des laits
- L'utilisation d'ingrédients laitiers et la mise en place de procédés de filtration membranaire
- La coagulation des différents types de lait

Toutes ces situations exigent de bien saisir les phénomènes physico-chimiques pour optimiser le déroulement de la transformation laitière.

LE CEFQ ET SES PARTENAIRES VOUS PROPOSENT CE PROGRAMME EN 3 ÉTAPES



2023-2024

COMPLÉTÉ

1

Les bases de la physico-chimie du lait

- 26 octobre 2023
- Formation théorique, en présentiel (6 h)
- Dr Michel Britten, consultant, chercheur (retraité), AAC

ETAPE 1

Qu'importe la taille de votre entreprise, il est primordial de bien comprendre les changements physico-chimiques du lait au cours de sa transformation. Ces notions vous outilleront afin de poser les bonnes actions au bon moment lors de la fabrication fromagère. Vous obtiendrez alors un produit laitier répondant à votre objectif tout en évitant 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.

2

La filtration membranaire et la standardisation du lait

- 6 et 7 février 2024
- Formation théorique, en présentiel ou en ligne (12 h)
- Dr Yves Pouliot, consultant, prof. (retraité)
- Dr Julien Chamberland, prof. adj., Univ. Laval

Une collaboration de Bruno Ducharme, Paralel Agroalimentaire inc.



ETAPE 2

Il est connu que les entreprises de plus grandes tailles adoptent de nouveaux procédés industriels d'optimisation de rendement tel que la filtration membranaire. Ces technologies exigent toutefois la maîtrise de divers concepts lors de la planification et de l'implantation. Elle vous familiarisera également avec les différents types de filtration membranaire, leurs choix, leurs configurations selon le produit fini visé et leurs fonctionnements. De cette manière, les risques de pertes économiques dues à la conception de systèmes inadéquats ou de mauvaises manipulations vous seront évités.

3

La coagulation du lait



- 20-21 mai 2024
- Formation pratique, en présentiel à l'Université Laval
- Formateur invité (à préciser) et Dr Julien Chamberland, Université Laval

Cette formation vise à expliquer comment standardiser des laits de fromageries composés de différents intrants laitiers et optimiser les rendements fromagers. Des outils de prise de décisions, concrets et adaptés à votre réalité, vous seront alors présentés. Muni de ces nouvelles connaissances, vous serez en mesure de cibler les paramètres importants à considérer pour réussir ces changements et gagner en rentabilité.

*** Avoir suivi l'étape 1 est un atout

ETAPE 3

La maîtrise de cette étape de la fabrication fromagère vous permettra d'acquérir la constance essentielle au contrôle de la composition et de la qualité de votre fromage. La variabilité saisonnière, l'alimentation des animaux ou autres conditions à la ferme, les prétraitements physiques du lait, la standardisation ou l'enrichissement avec différents intrants laitiers sont tous des facteurs nécessitant une adaptation lors de la coagulation. Cette formation de l'Université Laval vous dotera des éléments théoriques et pratiques essentiels à l'adaptation de la coagulation visant à obtenir un produit fini constant avec des rendements optimaux, et ce peu importe les variations de la matière première utilisée.

***Avoir suivi l'étape 1 et 2 (si vous travaillez avec des laits standardisés) de ce programme est recommandé.

LES CHANGEMENTS PHYSICO-CHIMIQUES DU LAIT LORS DE SA TRANSFORMATION

Tous les détails pour vous inscrire dès maintenant aux étapes 1 et 2

ÉTAPE 1 - Les bases de la physico-chimie du lait

26 octobre 2023, de 9h-17h00

COMPLÉTÉ

ÉTAPE 2 - La filtration membranaire et la standardisation du lait

6 et 7 février 2024, 9h-16h00

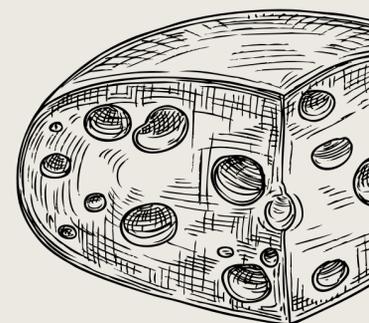
Formule **en présentiel**, Hotel Le Dauphin, Drummondville

INSCRIPTION : [ICI](#)

Formule **en virtuel**

INSCRIPTION : [ICI](#)

ÉTAPE 3 - L'activité **Coagulation du lait** sera présentée par l'université Laval, les 20 et 21 mai 2024.



Grille tarifaire *

	Etape 2 En présentiel **	Etape 2 En virtuel
Tarif hâtif (pour membre CEFQ seulement)	450 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)	350 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)
Tarif hâtif (non membre)	850 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)	650 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)
Membre CEFQ	500 \$	400 \$
Non membre	900 \$	700 \$
Étudiants (plein temps) ***	60 \$ (repas)	Gratuit

*les deux taxes ainsi que des frais d'inscription seront appliqués à ces tarifs.

**ce tarif inclut l'activité en salle, les pauses et le(s) dîner(s).

***une preuve d'études à plein temps dans une institution québécoise est requise (horaire de la session en cours).

NOUVEAU

NOUVELLE POLITIQUE D'INSCRIPTION, D'ANNULATION ET DE REMBOURSEMENT

Le paiement sera dorénavant effectué par carte de crédit lors de l'inscription en ligne sur la plateforme Le Point de Vente. Toute annulation devra être signalée par courriel au CEFQ, au plus tard 48 heures avant le début de la formation, afin que les frais de formation vous soient remboursés à 75 % ou encore crédités en totalité et applicable à une future activité du CEFQ.