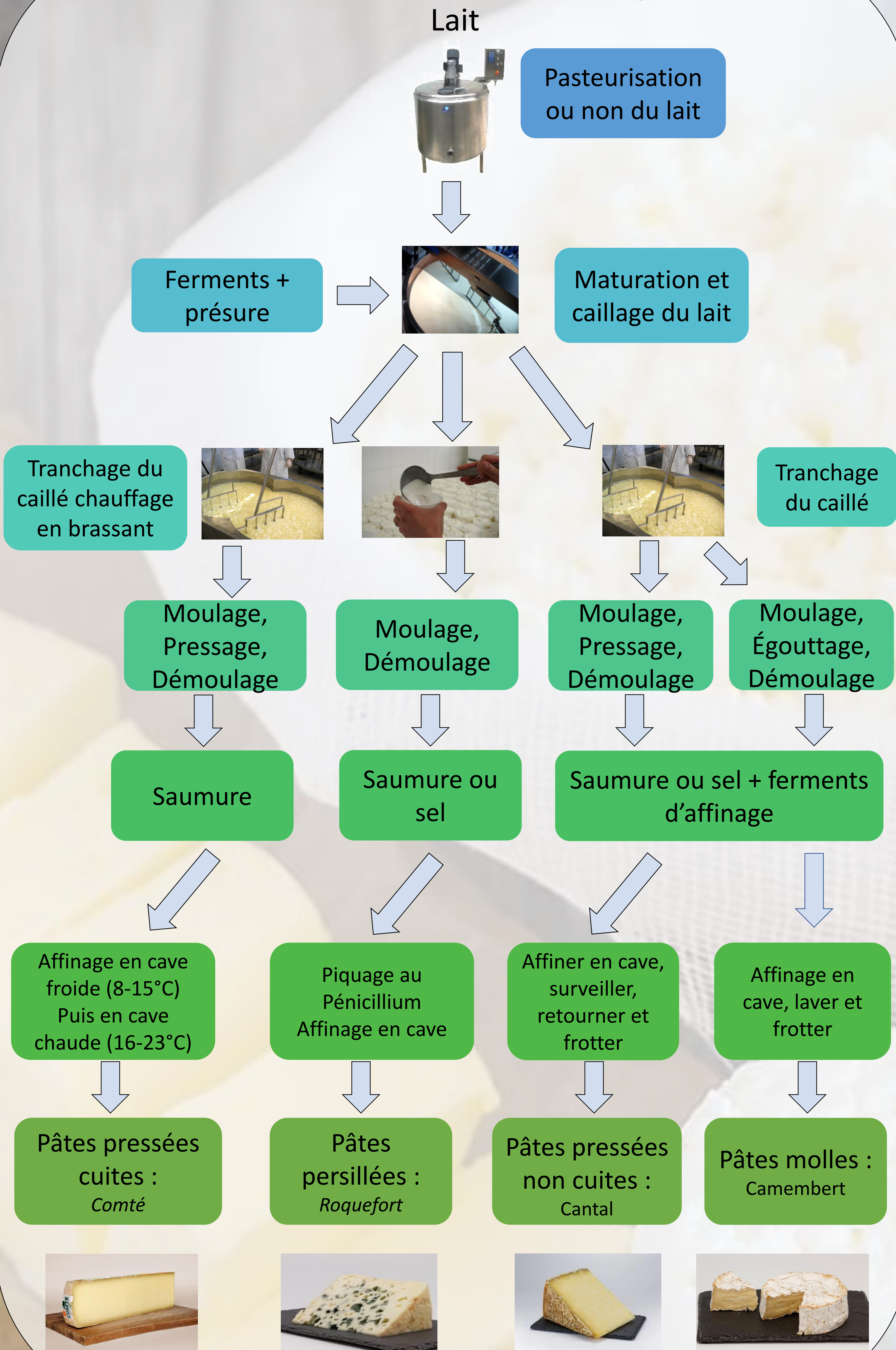


# FABRICATION ET CARACTÉRISATION DU FROMAGE

Le lait est à la base d'une grande diversité de fromages. Ils diffèrent grâce à leur processus de fabrication, leurs caractéristiques physico-chimiques et leur flore microbienne.

## Fabrication du fromage



## Analyses physico-chimiques

**Teneur en eau :**  
Détermination du pourcentage d'eau contenue dans le fromage suite à un Séchage à l'étuve.

**pH :**  
Détermination de l'acidité d'un fromage à l'aide d'un pH-mètre.

**Matière grasse:**  
Détermination de la matière grasse à l'aide d'un butyromètre.

**Teneur en sel :**  
Mesure de la teneur en sel à l'aide d'un chloruremètre.

## Microbiologie

De nombreux micro-organismes interviennent dans la fabrication et sont à l'origine de la grande diversité des fromages

### Les bactéries :

Acidification par fermentation lactique donnant la texture du fromage.  
Formation des composés aromatiques.



### Les moisissures :

Limitation du développement de bactéries pathogènes.  
Caractéristiques sensorielles du fromage.

### Les levures :

Majoritairement présentes en surface.  
Désacidification de la pâte en début d'affinage .

## Les signes de qualités des fromages :

**AOP** (Appellation d'Origine Protégée) ou **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) certifient que toutes les étapes de fabrication du fromage ont été réalisées selon un savoir-faire reconnu et traditionnel et dans une zone géographique précise appelée terroir.



Le **Label Rouge** est un logo français certifiant des produits de haute qualité.



**AB** (Agriculture Biologique) indique un mode de production respectueux de l'environnement.



**STG** (Spécialité Traditionnelle Garantie) indique une recette traditionnelle sans lien avec le terroir.

**IGP** (Indication Géographique Protégée) garantit qu'au moins une étape de fabrication a été réalisée sur un terroir précis.

La fabrication du fromage est un procédé réalisé depuis l'apparition de l'élevage. Aujourd'hui, la diversité est telle qu'il existe plus de 1200 fromages différents en France.