Fabrication du fromage à pâte pressée Et du lait fermenté(L'Ben) à partir du lait cru au niveau de la laiterie TELL

Fabrication du fromage
Et L'Ben à partir du lait cru

- Présentation de la laiterie Tell
- Lait cru exigences et spécifications
- Procédés de fabrication du fromage PPNC et L'Ben
- Utilisation des ferments lactiques du terroir –autochtones et les ferments commercialisés dans la fabrication du L'Ben

Présentation de la laiterie Tell

Désignation :
La laiterie **TELL SETIF filale du groupe GILPAT** est située au sud de la ville de Sétif dans la zone d'activité de Mezloug. Battit sur une superpicie d'environ six héctars (6h).

- **Prduits fabriqués :**
  - **Lait recombiné pasteurisé conditionné L.P.C en Sachets 350000 l/j.**
  - **Lait de vache entier /partiellement écrémé/ écrémé 60000 l/j.**
  - **Lait fermenté raib 2000 l/j.**
  - **Lait fermenté l'ben 10000 l/j/**
  - **Yaourts aromatisés et aux fruits 10000 pots/j .**
  - **fromage à pate fraiche 50000 barquettes /j.**
  - **fromage à Pate pressée 01 tonne /j.**
  - **crème fraiche .**
  - **Beurre et smen**

Sélection du lait

Le lait doit répondre aux spécifications suivantes:

- Nombre de germes totaux au maximum deux (02) millions;
- L'absence totale de salmonelles ;
- Il doit être stable à l' ébullition;
- L'acidité maximum 1.8 g d'acides lactique par litre
- Densité comprise entre 1030-1034;
- Matière grasse de 30 g par litre au minimum.

Sélection du lait

-Le lait cru ne doit pas :

- être coloré, malpropre ou malodorant ;
- Provenir d'une traite opéré moins de sept(07) jours après le part;
- coaguler à l'ébullition ;
- provenir d'une traite incomplète;
- subir un écrémage même partiel;
- contenir notamment des résidus antiseptiques, pesticides et antibiotiques .

Réception et traitement du lait cru

Sélection de lait cru

↓

Réception et filtration

↓

préchauffage

↓

écrémage

↓

homogénéisation

↓

dégazage

↓

Pasteurisation

Procédé de fabrication de PPNC

Ensemencement et emprésurage

↓

Caillage et délactosage

↓

Pressage

↓

moulage

↓

saumurage

↓

ressuyage

↓

Affinage

↓

Transformation

commercialisation

Procédé de fabrication l'ben

Ensemencement

↓

Maturation

↓

Refroidissement

↓

Conditionnement

↓

Commercialisation

Procédé de fabrication du l'ben

FERMENTS LACTIQUES DU COMMERCE

Ferments du commerce communs au monde fromage et Laitier, issues de souchoteque privée à haute performance technologique , càd produire les réactions biochimiques prédéterminées , des caractères particuliers :Capacité acidifiante - Production de polysaccharides (texture) - Arômes - Propriété protéolytique - Bactériocines(bioprotection) - Activité caséolytique - Activité aminopeptidasique - Activité lipolytique,, Caractère agglomérant - Vitesse de germination et de croissance - Température - Comportement en présence d autres micro-organismes.

FERMENTS LACTIQUES DU TERROIR -AUTOCHTONES

Souches autochtones issues du patrimoine local, isolats issus de l'environnement laitier (pâturages, abreuvoirs à la ferme, matériel de traite, lait cru, environnement des fromageries, fromages eux-mêmes…

Procédé de fabrication du l'ben

FERMENTS LACTIQUES DU COMMERCE

Aucun risque sanitaire , cette garantie est assuré par l'autocontrôle et l'implication des services de contrôles publiques dans la validation des bulletins d'analyse de touts les lots fabriqués .

Maitrise de la conservation de la souchothèque chez le fabricant , cultures stables dans les conditions de conservation chez l'utilisateur
Aucun risque sanitaire .
Acidification et courbes rapides selon les procédés ciblés
Régularité des temps technologiques et donc maitrise
Notes aromatiques pas très marqués

FERMENTS LACTIQUES DU TERROIR -AUTOCHTONES

L'idée principale est de renforcer le lien au terroir en disposant de « micro-organisme signature » . Cela peut être aussi de renforcer et réaffirmer des caractéristiques sensorielles des produits laitiers notamment fromages.
Une souchothèque, même non exploitée, nécessite d'être entretenue régulièrement
Risque sanitaire (Listeria & salmonelles),analyses systématiques de pathogènes.
Acidification et courbe lente , donc attaque phagique fréquente
Irrégularité des temps technologiques
Typicité des notes aromatiques, Il faut pour cela disposer de laits assez riches et traiter plutôt de petits volumes

Procédé de fabrication du l'ben

conclusion

FERMENTS LACTIQUES DU COMMERCE

Utiles pour le monde industriel et ses pratiques : raccourcissement des temps de travail, mécanisation, désinfection, affinage court, travailler à des températures plus élevées et mènent une acidification très rapide seulement Les flores ont moins le temps de s'implanter et de se développer donc des produits stéréotypés , avec gout Commun

FERMENTS LACTIQUES DU TERROIR -AUTOCHTONES

l'idée « de faire parler le lait » , retrouver un goût et de la typicité, en lien avec la nature du lait mis en œuvre, et l'effet « milieu », pour retrouver de nouveaux produits typés en lien avec le terroir.

Procédé de fabrication du l'ben

Artisanal | **Traditionnel** | **Industriel**

Fermentation spontanée (Ferments autochtones)

-Lait non pasteurisé (risque sanitaire).

↓

-Aromatisation développée avec un goût spécifique au lait

-Fermentation induite (Ferments commercialisés)

-Pasteurisé(Sans risque)

↓

-Goût commun peu aromatique

MERCI POUR VOTRE ATTENTION