

Technologie : La remontée excessive de Matière Grasse en technologie lactique

Vous reconnaissez peut être ce défaut qui apparaît lorsque la quantité de présure apportée est insuffisante. Il se forme alors une peau de matière grasse à la surface du gel dans les bacs de caillage. Sur cette photo, la dose de présure est de 3,5 ml/100 l de lait (520 mg chymosine/l), soit à 10 ml de présure pour 100 l en 180 mg chymosine/l.



Peau de crème à la surface d'un caillé de chèvre

Mais ce phénomène arrive dès lors que la dose de présure est inférieure à 5 ml/100 l de lait (520 mg de chymosine /l) ou 16 ml/100 l de présure 180 mg chymosine/l.

Le phénomène de crémage (remontée naturelle des globules gras) est naturel. Il est accentué dans le lait de vache comparativement au lait de chèvre et de brebis, car ces derniers sont dépourvus d'une protéine, l'agglutinine. Une trop faible dose de présure aboutit à une déminéralisation trop importante qui donne un caillé friable responsable de fines (pertes de matière utile dans le sérum) pendant l'égouttage.

Mieux vaut donc vérifier sa dose de présure afin d'éviter la diminution de ses rendements et l'assèchement de la pâte de ses fromages !