

PROTOCOLE DE REPORT DES TOMES de CHEVRE SOUS VIDE

Globalement, les caractéristiques de présentation et d'aspect à la coupe sont très peu affectées par la pratique du report sous vide (sans gaz) à basse température.

Elle accentue leur typicité, en effet l'activité enzymatique au cours du report n'est pas négligeable. La phase de report à basse température doit être considérée comme une phase d'affinage extrêmement ralentie par le froid mais pas inactivée.

La qualité du croûtage est retrouvée à l'identique sur les tomes après report, si les conditions T°C et HR et gaz de la cave sont bonnes.

Quelques tomes perdent un peu en régularité de forme et de surface mais restent largement acceptables. Attention à ne pas écraser les fromages, ne pas faire de plis avec le sac sous vide, et emballer les fromages 1 par 1, sinon risque de compresser et « remodeler » les formes des fromages.

Le report apparaît également comme une phase durant laquelle le fromage continue à évoluer.
DONC NOTIONS IMPORTANTES A RESPECTER :

- Respect de la température de report en chambre froide :

Le report à une température inférieure à 2°C permet de conserver efficacement les caractéristiques des fromages en blanc. Le non respect de cette température (T°C plus élevée) sera dans la majorité des cas une cause de la dégradation de la qualité des fromages.

- Niveau d'égouttage optimal :

Le niveau d'égouttage joue un rôle important dans la maîtrise de l'évolution des fromages. Il semble qu'un niveau d'égouttage traduit par **un indice d'humidité H/ESD < 1.60** soit un bon repère pour favoriser la stabilité des tomes au cours du report. Donc il est impératif de bien égoutter les tomes en cuve et en moule.

- Post-acidification :

La post-acidification apparaît comme un facteur négatif sur l'évolution de la qualité des tomes au report. La conduite de l'acidification doit donc également être maîtrisée –bonne gestion et maîtrise de la température de la salle de fabrication. Un pH des tomes **supérieur ou égal à 5.20** à la mise sous film semble être un bon repère.

- Le salage

L'homogénéité de la répartition du sel dans le fromage au moment de la mise sous film va conditionner la stabilité du fromage au cours du report et sa reprise d'affinage ensuite. Le saumurage permet une diffusion plus rapide du sel jusqu'au centre du fromage par rapport au salage à sec. Si salage à sec, bien faire 2 jours de ressuyage pour laisser un peu de temps au sel pour pénétrer au cœur du fromage. **Le salage en saumure** serait plus adapté pour assurer la qualité du report.

- Le temps de stockage :

Il peut aller de 3 à 8 mois à 2°C, sans altération. Bonne amplitude de report.



Les fromages fabriqués salés (saumurage ou à sec) sont ressuyés 1 jour avant d'être emballés sous vide sans gaz, puis placés en CF à 0-2°C max. Ils pourront être stockés en caisse pour assurer une circulation d'air et surtout pas trop empilés pour éviter l'écrasement. Les dégradations enzymatiques (protéolyse et lipolyse) démarrent pendant le report, lentement mais sont actives. Il est primordial de considérer que le temps d'affinage en cave qui suivra le déballage sera raccourci : une tome affinée d'habitude pendant 1 mois pour atteindre la bonne maturité devra être affinée seulement 3 semaines pour avoir les mêmes caractéristiques qu'une « fraîche ».

Matériels utilisés

Caractéristiques des sachets

Dimensions : 300*350

Grammage : 90µ

Caractéristiques de la machine

Marque : KOMET

Type : K2MG

Protocole de mise sous vide (étude 2005)

- Placement des tomes dans les sachets :

1 tome par sachet quel que soit son format centré au fond du sachet

- Placement du sachet sur le plateau de mise sous vide :

10-12 cm entre le fromage et la barre de soudure. Sachet bien à plat sur la barre.

- Réglage des paramètres :

Durée de gaz : niveau 4 / Durée de vide : niveau 12 / Durée de soudure : niveau 4

- Fermeture du couvercle et mise en marche (marche sur niveau 1)

- Conduite de la mise sous vide :

Niveau de vide objectif : -0.7 bars

Lorsque que l'objectif est atteint, rupture du vide (mise à zéro manuelle de la durée de vide) pour éviter la déformation des tomes.

- Ouverture du couvercle / vérification de la qualité de la soudure / vérification de la tenue des tomes.

-placer les tomes en caisses ajourées ou sur étagère pas trop empilées (éviter la déformation)

