

# MINI FROMAGERIE EXPERIMENTALE

Responsable  
Pascal **BARBET** – [pascal.barbet@inrae.fr](mailto:pascal.barbet@inrae.fr)

Responsable Scientifique  
Eric **BEUVIER** – [eric.beuvier@inrae.fr](mailto:eric.beuvier@inrae.fr)

Agro-alimentaire

Procédés  
transformation

La minifromagerie expérimentale de l'Unité de Recherche Technologie et Analyses Laitières (URTAL) permet de réaliser des fromages expérimentaux de 200 g à 10 kg en conditions contrôlées afin d'apprécier l'impact de différents facteurs (composition du lait, auxiliaires technologiques, paramètres technologiques et d'affinage, etc.) sur le goût et certaines caractéristiques « santé » des fromages. La minifromagerie expérimentale est ouverte aux partenaires académiques et aux industriels pour des recherches et/ou des prestations de services.

Recherche &  
Développement

Prestation  
analyse / service

Formation  
Utilisateurs

Expérimentation

Expertise



## Ressources Matérielles – Moyens remarquables

- Cuves de fabrication de différentes capacités : 12 (en inox), 40 (en inox) ou 100 litres (en inox et en cuivre), pour tout type de fabrications fromagères classiques (fromage à pâte pressée cuite, fromage à pâte pressée non cuite fromage à pâte molle)
- Capteurs en ligne qui assurent le pilotage et le suivi des différentes opérations technologiques.
- Modules de pasteurisation, microfiltration, salles de pressage.
- Caves d'affinage avec maîtrise de la température et de l'humidité, et mesure de la teneur en CO<sub>2</sub> et NH<sub>3</sub>.

## Projets Majeurs

- REDOXCLOS - Maîtrise de la fermentation butyrique par la microflore lactique réductrice
- REDAR - Impact du potentiel redox modulé par les bactéries lactiques sur les arômes des fromages
- SENSITIV - Comment optimiser la perception sensorielle de produits fromagers en jouant sur les itinéraires technologiques et la diversité microbienne ?
- DELAC - Impacts de la gestion de la phase aqueuse du caillé sur le développement des qualités sensorielles et fonctionnelles des fromages à pâte pressée non-cuite
- BIOSYLF - Systèmes d'élevage et aptitude à la transformation fromagère des laits biologiques : entre stratégies d'éleveurs, itinéraires technologiques et qualités des fromages
- COAGU'CAPT - Conception et intégration de capteurs de coagulation en ligne pour la production de fromages



L'URTAL de Poligny fait partie de l'Unité Mixte Technologique « **From'Capt** – Outils de mesure pour caractériser et piloter la transformation fromagère », en partenariat avec ACTALIA, l'ISBA (complexe agricole fédérant les écoles de laiterie de Poligny et Mamirolle) et FEMTO-ST.

