



# Pesée des fromages lactiques lors de l'affinage

Une étude a mis en évidence un lien entre la perte de poids des fromages lors des étapes de ressuyage, séchage, affinage et le type de couverture de surface.



3 utilisations possibles des balances professionnelles

## Comment peser ?

	Avec un pèse-personne	Avec une balance ménagère	Avec une balance professionnelle
Méthode	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se peser, puis se peser avec une grille dans les mains ; déduire son poids et celui de la grille du poids obtenu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peser directement quelques fromages</li> <li>Déduire le poids des moules si utilisés pour peser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peser une ou plusieurs grilles ; déduire le poids de la ou des grilles du poids obtenu</li> </ul>
Avantage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapide et peu coûteux</li> <li>Représentatif car pèse de nombreux fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peu coûteux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Précis si bonne gamme de poids de la balance (choisir une portée adaptée)</li> <li>Représentatif car pèse de nombreux fromages</li> </ul>
Inconvénient	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peu précis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poids total limité</li> <li>Pèse peu de fromages : peu représentatif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balance plus chère</li> </ul>

## A quel moment peser ?

- Au moment du salage pour doser le sel.
- Au démoulage après salage.
- En fin de ressuyage juste avant passage au séchoir.
- En fin de séchage juste avant passage au hâloir.
- A un stade donné dans le hâloir (dans l'étude 14 jours après le démoulage).



Important aussi de peser le sel au moment du salage !

## Calculer le poids moyen d'un fromage

- Diviser le poids total en fromage obtenu par le nombre de fromages.

## Calculer un pourcentage moyen de perte de poids par étape

- % de perte de poids au ressuyage =  $\frac{\text{poids moyen d'un fromage fin ressuyage} - \text{poids moyen d'un fromage au démoulage}}{\text{poids moyen d'un fromage au démoulage}} \times 100$
- % de perte de poids au séchage =  $\frac{\text{poids moyen d'un fromage fin séchage} - \text{poids moyen d'un fromage fin ressuyage}}{\text{poids moyen d'un fromage fin ressuyage}} \times 100$
- % de perte de poids en affinage =  $\frac{\text{poids moyen d'un fromage stade affinage} - \text{poids moyen d'un fromage fin séchage}}{\text{poids moyen d'un fromage fin séchage}} \times 100$
- % de perte de poids totale =  $\frac{\text{poids moyen d'un fromage stade affinage} - \text{poids moyen d'un fromage au démoulage}}{\text{poids moyen d'un fromage au démoulage}} \times 100$

Auteurs : Sylvie MORGE, PEP caprin Rhône-Alpes – Sabrina RAYNAUD, Institut de l'Élevage – Guillemette ALLUT, Centre Fromager de Bourgogne d'après CASDAR LACTAFF

