



TECHNOLOGIE DU SAINT NECTAIRE

OBJECTIFS

Préciser certaines interactions entre qualité du fromage et paramètres technologiques de la fabrication.

RÉSUMÉ ...

De nombreux graphiques de corrélation sont établis entre note de goût et quantité de microorganismes présents dans la pâte.



Unité de recherches fromagères INRA Aurillac • INRA • 1998

Pôle Fromager Aoc Massif Central

21 rue du Château St Etienne, 15000 Aurillac

Tel: 04 71 43 07 60 Fax: 04 71 43 07 61

Email: pole.fromager@wanadoo.fr

Internet: <http://www.pole-fromager-aoc-mc.org>