



**INFLUENCE DES FLORES DU LAIT CRU SUR LES
CARACTÉRISTIQUES DU FROMAGE AFFINÉ :
APPLICATION À L'AOC SALERS ET DÉVELOPPEMENT DE
MÉTHODES MOLÉCULAIRES POUR L'INVENTAIRE IN SITU
DES POPULATIONS MICROBIENNES DES ALIMENTS**

OBJECTIFS

Déterminer le rôle de la microflore du lait cru sur les caractéristiques du fromage d'AOC Salers, relier la dynamique de présence et d'activité des microorganismes au cours de la fabrication et de l'affinage aux caractéristiques sensorielles du fromage affiné.

RÉSUMÉ ...

Etude bibliographique : méthodes de description des communautés microbiennes d'écosystèmes complexes, caractéristiques sensorielles de la flore microbienne des fromages.

Trois travaux d'analyse : dynamique des communautés bactériennes lors de la fabrication et de l'affinage (analyse SSCP des ADNr 16S), diversité et dynamique d'activité des populations microbiennes (analyse SSCP des ADNr 16S et des ARNr 16S), liens entre dynamiques microbiennes et caractéristiques sensorielles.



DUTHOIT F. • INRA AURILLAC • 2005

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>