



## MAÎTRISER L'UTILISATION DU LACTOSÉRUM EN PRODUCTION ROCAMADOUR

### OBJECTIFS

*Mieux comprendre les causes des dérèglements microbiens impliqués lors de l'apparition de défauts d'acidification du lactosérum.*

### RÉSUMÉ ...

Le suivi chronologique d'un levain allant vers un problème d'acidification révèle la succession de deux phases microbiennes :

- 1<sup>ère</sup> phase : *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* en présence majoritaire apparaît comme le moteur du processus d'acidification.
- 2<sup>ème</sup> phase : la prise de dominance progressive de *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis* coïncide avec une diminution du potentiel d'acidification du levain.

Le défaut d'acidification résulte de causes multiples : attaque phagique, production de composés antimicrobiens, perte de potentiel acidifiant par des souches dominantes, sélection des flores moins acidifiantes par la présence d'urée...



DEMARIGNY Y. • ISARA Lyon • 2006

---

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](mailto:pole.fromager@wanadoo.fr)

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