



CONDITIONS D'UTILISATION D'UNE LESSIVE NON DÉSINFECTANTE ET INFLUENCE SUR LA FLORE DES LAITS

OBJECTIFS

Tester la facilité d'utilisation de deux lessives utilisées pour le nettoyage de la machine à traire : l'une chlorée, et l'autre non chlorée, et comparer leur influence sur la flore des laits crus.

RÉSUMÉ ...

Le différentiel de pH indiquant l'efficacité de rinçage d'une lessive est plus élevé avec la lessive non chlorée : elle est donc d'une moindre rinçabilité. L'utilisation de la lessive non chlorée modifie la composition bactérienne des laits, notamment sur la charge en entérocoques, lactobacilles hétérofermentaires, ou levures. Les flores pathogènes (Staphylocoques) et d'altération (coliformes et Pseudomonas) ne semblent pas modifiées par l'utilisation de lessive non chlorée.



MICHEL V. • GIS Alpes du Nord • 2002

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>