



## EFFETS DES SYSTÈMES DE PRODUCTION SUR LES CARACTÉRISTIQUES DES FROMAGES AFFINÉS : ÉTUDE À L'ÉCHELLE D'ENTREPRISES

### OBJECTIFS

*Préciser si les laits de mélange de plusieurs exploitations ayant des conditions de production différentes conduisent, à l'échelle de l'atelier de transformation, à des fromages distincts.*

### RÉSUMÉ ...

Mise en évidence des effets du système de production sur les caractéristiques sensorielles du fromage affiné. Les fromages issus d'exploitations plus extensives sont légèrement moins salés, amers et piquants avec des odeurs et arômes moins intenses. On observe également les effets de la durée d'affinage et de la période de fabrication.



**AGABRIEL C. • ENITA CLERMONT FERRAND • 2003**

---

**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>