



EFFETS DE DIFFÉRENTS FACTEURS DE PRODUCTION (RACE, MODE DE CONSERVATION ET NATURE DES FOURRAGES, NATURE DES CONCENTRÉS) SUR LES CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES DES FROMAGES AFFINÉS (APPROCHE EXPÉRIMENTALE)

OBJECTIFS

Faire la synthèse des résultats des différents travaux réalisés ces dernières années sur le thème de l'influence des facteurs de production sur les caractéristiques sensorielles des fromages : effets de l'animal, de l'alimentation et du système de production.



Compte tenu des préoccupations transversales à la profession agricole et aux interprofessions des massifs montagneux des Alpes du Nord et du Massif Central, des programmes de recherche ont été menés alternativement ou conjointement dans le cadre du Pôle Fromager AOC Massif Central et du GIS Alpes du Nord, en partenariat avec l'INRA.

Cet ouvrage synthétise les résultats des travaux effectués dans ces deux structures.



Pôle Fromager AOC Massif Central • GIS Alpes du Nord • 2004

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>