



RELATIONS ENTRE LES CONDITIONS DE PRODUCTION DU LAIT ET LES TENEURS EN COMPOSÉS D'INTERÊT NUTRITIONNEL DANS LE FROMAGE

OBJECTIFS

Etudier les relations entre les conditions de production du lait et les caractéristiques nutritionnelles du fromage directement en conditions réelles de production, en considérant une large gamme de composés d'intérêt nutritionnel.

RÉSUMÉ ...

Le fromage fermier se caractérise par une grande variabilité de composition qui dépend majoritairement de la transformation fromagère pour les folates et les minéraux, et des conditions de production du lait pour les AG, le rétinol, l' α -tocophérol et les caroténoïdes. L'espèce animale explique une grande partie des la variabilité en certains AG et en β -carotène du fromage. Les teneurs en micronutriments liposolubles et le TAC du fromage dépendent principalement de la nature de la ration fourragère, quelque soit l'espèce. Les rations à base de pâturage sont associées à des niveaux plus importants de caroténoïdes, rétinol, α -tocophérol et TAC dans le fromage. Les facteurs de variation du profil en AG du fromage ont différencié entre les vaches et les chèvres.

Les résultats de l'étude sont synthétisés par la construction d'une typologie des fromages étudiés, pour chaque espèce.



LUCAS A. • INRA • 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>