

Pour être comme un poisson dans l'eau...
Fiche :

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

Pour être comme un poisson dans l'eau...
www.goutteficelle.fr

www.goutteficelle.fr
Fromages (généralité)

01.1.. A quelle période remonte l'apparition des premiers fromages ?

01.2.. Citer les quatre étapes communes à la fabrication de la majorité des fromages.

01.3.. Comment peut-on faire cailler le lait pour obtenir du fromage ?

01.4.. Qu'est-ce que l'emprésurage ?

01.5.. Le lait lorsqu'il caille, se décompose en deux éléments, lesquels ?

01.6.. Quel est l'autre nom du « petit-lait » ?

01.7.. A quoi sert l'égouttage dans la fabrication des fromages ?

01.8.. A quoi sert le salage dans la fabrication des fromages ?

Fromages (généralité)

01.1.. *La fabrication des fromages est directement associée à l'élevage des sociétés préhistoriques.*

01.2.. *Les principales étapes de la fabrication...
La fabrication est différente selon les types de fromages que l'on veut obtenir, cependant, ils ont tous des points communs :*

Le caillage... Pour obtenir un fromage, le lait doit « cailler », ce qu'il peut faire naturellement ou encore en additionnant au lait de la présure (= emprésurage) qui est une enzyme qui fait coaguler les protéines du lait.

L'égouttage... On égoutte le lait afin de récupérer uniquement la partie solide : le caillé.

Le salage... Qui permet d'activer l'égouttage (le sel « pompe l'eau » et d'apporter de la saveur au fromage.

L'affinage... Plus ou moins long selon les types de fromages, il apporte à ceux-ci leur goût (plus ou moins prononcé) et leur couleur.

01.3.. *Le lait peut cailler sous l'effet de la présure, et de la chaleur douce ou sous l'effet des microorganismes de l'air ou qu'il contient (pour le lait non traité).*

01.4.. *L'addition d'un élément facilite la coagulation des protéines du lait (souvent l'enzyme des jeunes mammifères).*

01.5.. *Le lait se décompose en deux éléments :*

- une matière solide... le caillé

- une matière liquide... le « petit lait » ou lactosérum.

01.6.. *Le lactosérum*

01.7.. *L'égouttage permet de récupérer la partie solide du lait et de façonner les fromages dans leur faisselle.*

01.8.. *Le salage favorise l'égouttage, donne de la saveur aux fromages et permet leur conservation.*