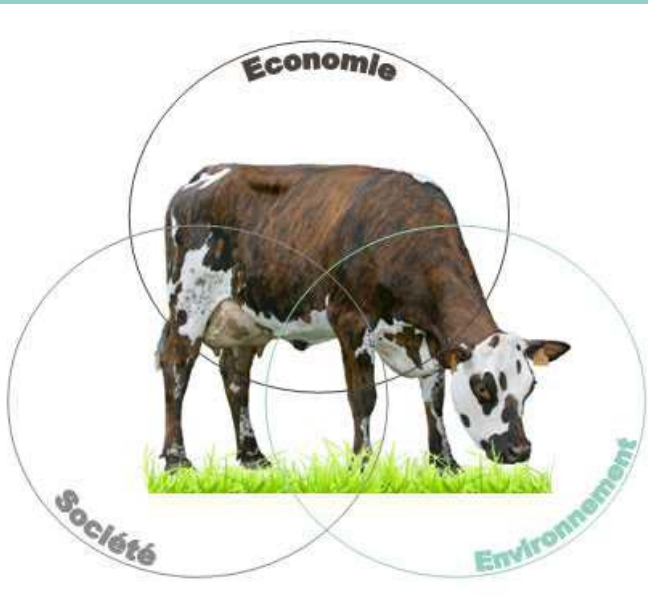


La Normande
www.lanormande.com



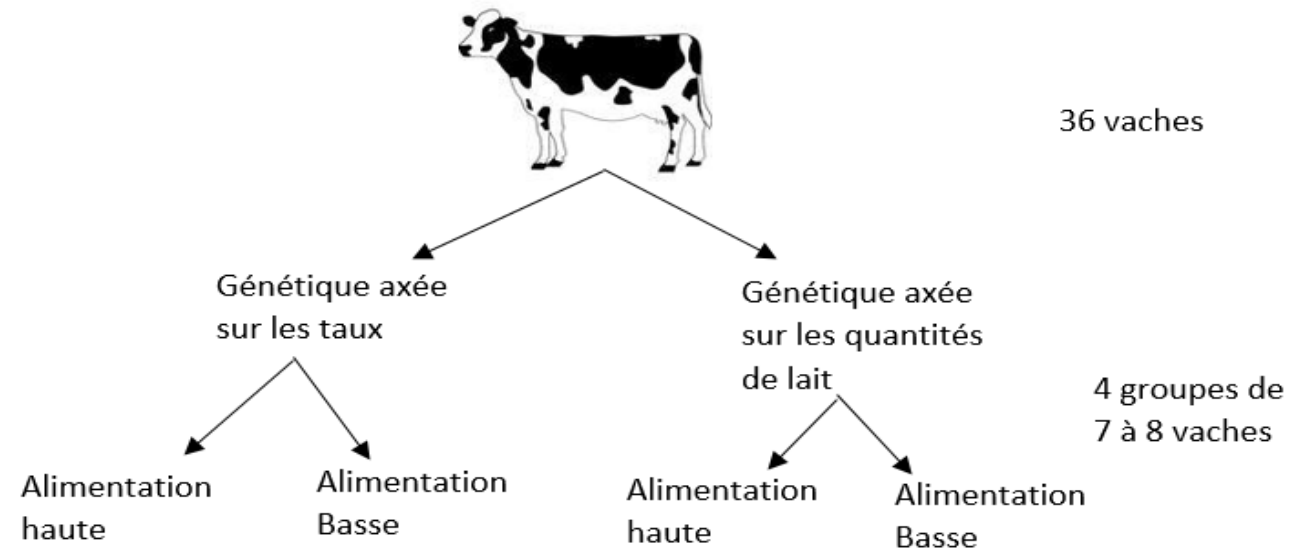
Effet de la race, de la famille
génétique et du système
d'alimentation sur l'aptitude
fromagère des laits et les
propriétés rhéologiques et
sensorielles des beurres et des
crèmes.

❑ Basée sur l'expérimentation de l'INRA du Pin : Quelle vache pour quel système ?

❑ L'étude se fait avec 4 lots différents :

- Race Normande, génétique TB, TP
- Race Normande, génétique quantité
- Race Holstein, génétique TB, TP
- Race Holstein, génétique quantité

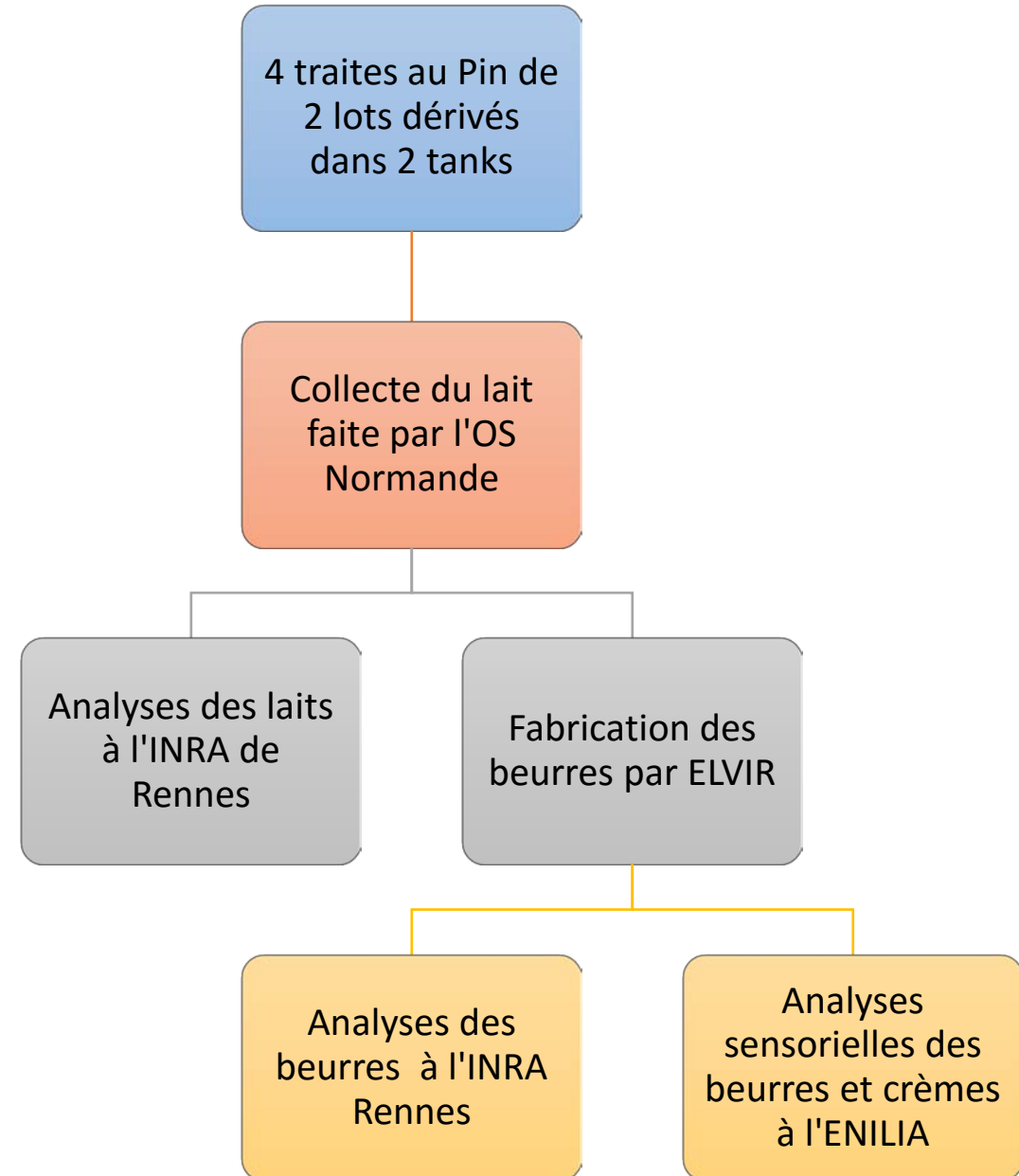
❑ On ne s'intéresse pas ici à l'alimentation, car tout le troupeau est au pâturage (le lot en alimentation haute a seulement 4kg de concentré en plus)



Déroulement sur 1 semaine

- ❑ La collecte se fait le mardi
- ❑ Les analyses de lait se font le mardi et mercredi
- ❑ Les beurres sont fabriqués le vendredi et sont ensuite envoyés à l'ENILIA pour les analyses sensorielles

L'étude se déroule sur 4 semaines avec 2 lots par semaine. Ce qui permet de faire une répétition.



Analyses sur le lait

- Composition du lait (TP, TB, lactose)

Profil en Acides Gras

Azote total, Azote non protéique, Azote non caséique, urée

Calcium total et soluble

pH

Stabilité thermique des laits

Taille des globules gras et des micelles des caséines

Rendements fromagers

Analyses sur les beurres

•pH

Couleur (à l'aide
d'un chromamètre
MINOLTA)

Dureté à 4°C et
après 3h à 17°C

Rhéologie

Analyse sensorielle
sur les beurres et
les crèmes