



**MODULE DE FORMATION CONTINUE**  
**PRODUCTION DES LAITS FERMENTES ET MAITRISE DE LEUR QUALITE**  
**MIP 17-18 – M9**

---

**Objectifs pédagogiques**

Comprendre et maîtriser la qualité des laits fermentés lors de leur élaboration

---

**Public cible et pré-requis**

Cadres et techniciens des industries laitières.

Minimum : niveau Bac + 2.

---

**Dates et durée de la formation**

Le module est d'une durée de 24h du 09/01/2018 au 12/01/2018

---

**Lieu**

AgroParisTech

---

**Contenu**

Caractéristiques réglementaires des laits fermentés  
Fondements biologiques de la fermentation lactique  
Principales étapes de l'élaboration de laits fermentés  
Analyses rhéologiques et sensorielles sur un lait fermenté  
Utiliser des outils statistiques pour traiter des données issues d'analyses microbiologiques, physico-chimiques, rhéologiques et sensorielles  
Effets des ferments lactiques et de la composition du lait sur la qualité des laits fermentés

Définition, réglementation et données économiques des laits fermentés  
Les étapes de la transformation du lait en yaourt  
Microbiologie et biochimie des laits fermentés  
Mise en œuvre expérimentale d'une fabrication de yaourt dans différentes conditions  
Physico-chimie et texture des laits fermentés  
Caractéristiques sensorielles laits fermentés  
Impact des ferments et de leurs fonctionnalités sur la qualité des laits fermentés  
Impact de la composition du lait sur la qualité des laits fermentés

---

**Moyens pédagogiques et animation**

Le module est conçu et animé par Mme Catherine Béal, enseignant-chercheur d'AgroParis Tech  
Modalités pédagogiques : cours, travaux pratiques, exercices

---

**Evaluation**

Rapport écrit

---

**Tarif**

850€ (non assujetti à la TVA)