

## Les restes de galactose dans le Gruyère AOP à 24 heures

Les restes de galactose dans le Gruyère à 24 heures peuvent avoir des conséquences fâcheuses pour la taxation et peuvent causer des problèmes de mauvaise conservation, becs ou lainures mais également des places ou bords cuits.

### Détection

La détection est relativement simple, puisqu'il s'agit d'une appréciation faite sur le brunissement de l'échantillon lors de la dessiccation pour la teneur en eau. Les résultats se donnent en

« pas de brun »



« brun claire »



« Brun foncé »



Des analyses comparatives ont montré que les teneurs correspondantes en galactose varient entre moins de 5 et plus de 15 mmol / kg.

### Causes, raisons et mesures

Cause		Mesure / contrôle
Souches de bactéries	non adaptées	⇒ renouveler les petits-laits jusqu'à trouver une fromagerie adaptée
	phagées	
Symbiose	mal conditionnée	⇒ selon situation (réductase CH, sérums, courbe pH), favoriser l'apport de PLM plus jeunes ou de PLM plus acides
Prédisposition de la matière première	degré de maturité insuffisant	⇒ adapter les températures de refroidissement du lait du soir ⇒ rectifier les dosages et / ou durées de maturation du lait
	présence de substances inhibitrices	⇒ décongeler, respectivement prélever les laits pour analyse Delvo-test
Préparation des PLM	phase de démarrage freinée	⇒ensemencer les PLM avec une CMB thermophile ou des PLM de la veille ⇒ vérifier l'effet d'un refroidissement naturel ou forcé (selon pratique en cours)
Courbe de température	trop élevé en cuve	⇒ vérifier les thermomètres ⇒ vérifier la courbe pH et les températures dans les fromages ; corriger au besoin les dosages de PLM
	refroidissement rapide sous presse	⇒ fermer les portes et fenêtres ⇒ colmater les ouvertures « à courant d'air » ⇒ climatiser les locaux ⇒ préchauffer le matériel de pressage (foncets, foncets égoutteurs) ⇒ rincer la presse à l'eau chaude

[www.casei.ch](http://www.casei.ch)

**L'équipe de CASEi est à votre disposition!**