Meilleures pratiques pour la transformation traditionnelle du fromage

»Meilleures pratiques pour la transformation traditionnelle du fromage«

Le fromage est un produit laitier obtenu par coagulation des protéines du lait. En outre, les fromages sont produits dans une large gamme de saveurs et de textures.

Toutefois, pour améliorer la qualité du fromage et la santé des consommateurs, les fromages doivent être transformés dans des environnements propres, hygiéniques et bien ventilés. Il est également conseillé d'organiser le processus de production du fromage en flux linéaire afin d'éviter toute contamination croisée.

Pratiques d'hygiène préalables

Avant de commencer le processus, éloignez les mouches, les animaux domestiques et les enfants et nettoyez la zone de transformation pour éliminer les risques de contamination biologique.
Aspergez également de l'eau dans les environnements poussiéreux pour réduire les risques physiques susceptibles d'altérer le produit. En outre, portez des vêtements propres et lavez-vous les mains avec du savon et de

l’eau courante
afin d’éviter toute contamination physique.

Hygiène de la transformation

Lavez tous les ustensiles à l’eau
savonneuse après la transformation et laissez-les sécher à l’air avant de les
conserver afin d’améliorer la qualité des lots de fromage suivants. Enfin,
gardez tous les articles utilisés dans la transformation du fromage sur une
plate-forme surélevée et ne vérifiez pas le lait avec des mains non lavées afin
d’éviter toute contamination.

Précautions à prendre lors de la transformation

Il faut toujours tenir compte de
la quantité de sel et de la durée de cuisson du caillé pour améliorer la force
du fromage et la qualité du produit. En outre, vérifiez l’acidité du lait avant
de commencer pour garantir la sécurité pendant la transformation du fromage.
Enfin, nettoyez correctement le coagulant du lait en le filtrant avec de l’eau
propre.