

Capacité de transformation du lait de chamelle en fromage et beurre

**Mansar-Benhamza L¹, Gherroucha D², Sid N², Tekkouk-Zemmouchi F¹, Ridouh R²,
et Meharzi M.N.E.²**

1: Institut des Sciences Vétérinaires, Université des Frères Mentouri Constantine 1
Laboratoire de Gestion de la santé et Productions Animales

2 : Institut des Sciences Vétérinaires, Université des Frères Mentouri Constantine 1.

Correspondance: l_benhamza@yahoo.fr

Résumé

Tout d'abord, des rappels sur les technologies fromagère et beurrière sont mentionnés.

Puis après un bref aperçu sur la lactation, les auteurs abordent la capacité du lait de dromadaire à la transformation fromagère et beurrière, le lait de cet animal étant plus difficile à se transformer que le lait des autres espèces animales domestiques.

Le difficulté à obtenir ces produits consiste en une composition spécifique de la matière grasse du lait chez cette espèce qui se caractérise par une teneur élevée en acide gras à courtes chaînes , une teneur réduite en matière sèche totale et en caséines, un diamètre élevé des micelles de caséine et une teneur réduite en caséine kappa, celle-là même qui joue un rôle essentiel dans le caillage enzymatique.

De plus, le fromage a également une faible aptitude à l'égouttage en raison de l'extrême fragilité des gels formés et au caillage lactique, riche en produits antibactériens, ce lait a tendance à inhiber naturellement l'acidification lactique par voie fermentaire.

Mots-clés : Lait, chamelle, capacité, fromage, beurre.