

## **Caractéristiques physico-chimiques d'un fromage à pâte pressée de fabrication artisanale**

**Meklati F.R<sup>1,2</sup>, Lyazidi T<sup>3</sup>, Alleg M<sup>3</sup>, Ziani B.E.C<sup>4,2</sup>, Chebrouk F<sup>5,2</sup>, Yezli N<sup>2</sup>, Meribai A<sup>4</sup>**

- 1 : Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire d'Alger (ENSV), Alger, Algérie.  
2 : CRAPC Centre de Recherche Scientifique et Technique en Analyses Physico-Chimiques (C.R.A.P.C), CRAPC BP 248 Alger, RP 16004 Alger, Algérie - Algérie.  
3 : Université des Sciences et Technologies Houari Boumediène (USTHB), Alger, Algérie.  
4 : Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie (ENSA), Alger, Algérie.  
5 : Laboratoire de biochimie, biophysique, biomathématiques et scientométrie Université de Béjaia, Algérie.

**Correspondance:** meklati4@gmail.com

### **Résumé**

Cette étude a été réalisée sur le lait de mélange de vache issu de la collecte au niveau d'une laiterie fromagerie algérienne située dans la wilaya de Blida ; En effet, au laboratoire, nous avons procédé à effectuer un essai de fabrication artisanale d'un fromage à pâte pressée de type EDAM.

Ce travail avait pour intérêt d'apprécier d'une part le rendement fromager du lait échantillonné, et d'autre part de mesurer quelques paramètres physico-chimiques du fromage de fabrication artisanale. La mesure a ainsi porté sur le pH, le taux butyreux (TB-F), l'extrait Sec Total (EST-F) ainsi que le rapport TB-F/EST-F. Les résultats ont montré qu'à partir d'une quantité de lait utilisée de 4,5Kg, la quantité de fromage produite était de l'ordre de 0,684Kg, ce qui représente un rendement fromager estimé à 15,2%.

Pour les paramètres physico-chimiques mesurés, il a été noté que le pH était dans la norme (5,0 – 5,5), de même pour le TB-F qui correspondait parfaitement au niveau de référence établi (Codex Standard 265-1966). La teneur en EST-F (61.3%) quant à lui, dépasse favorablement la valeur minimale établie par la littérature.

Le rapport TB-F/EST-F a montré que ce fromage procure plus de flaveur mais cependant avec une texture peu souple.

Ce travail est une contribution à l'étude du rendement fromager et de quelques paramètres physico-chimiques sur un fromage fabriqué de manière artisanale à partir du lait de mélange réceptionné au niveau d'une laiterie algérienne, les résultats ont montré que celui-ci répond aux critères préétablis.

**Mots clés :** Fromage, physico-chimie du lait, laiterie algérienne, rendement fromager.