



PROGRAMME DE RECHERCHE DEVELOPPEMENT ALPES DU NORD

Qualité du lait et des fromages



Groupement d'Intérêt Scientifique Alpes du Nord

- *Nature des acides aminés*
 - *Présentation et distribution de la ration*
- Interprétation à l'échelle du troupeau

page 48

Aptitude à la coagulation

Le mécanisme de la coagulation

Définition et mesure

Les facteurs de variation

- *Effet des facteurs génétiques*
- *Effet des facteurs alimentaires*
- *Effet de l'âge*
- *Synthèse*
- *A l'échelle des troupeaux*

page 51

page 53

page 54

page 57

Caractéristiques des fromages affinés

Caractérisation des fromages : les outils et leur application

- *Les outils de mesure de la qualité des fromages*

- *Caractérisation des fromages*

Influence de la technologie et du lait

- *Effets propres de la technologie*
- *Adaptation de la technologie aux laits*
- *Effet de la composition chimique du lait et de son aptitude à la coagulation*
- *Effet de la flore naturelle du lait*

Influence des conditions de production du lait

- *Animal*

- *Alimentation*

page 65

page 67

page 71

page 78



Cofinancé
par la Communauté Européenne
Fonds Européen de Développement Régional
Projet INTERREG 20N



le Conseil Régional Rhône-Alpes

SECRETARIAT D'ÉTAT
A LA RECHERCHE



Prix .

Décembre 1996