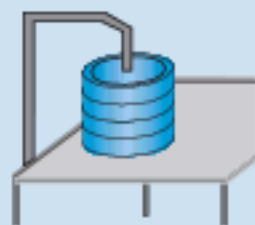


Fiche F.1

Pâtes pressées,
non cuites,
demi-cuites



Le test du pâton

Un outil pour vérifier l'efficacité de l'égouttage

Un fromage riche en eau est sensible au développement bactérien. Ce test permet d'évaluer le niveau d'égouttage des grains de caillé avant le soutirage. On réalise normalement 60 à 80 % de l'égouttage pendant le travail en cuve (environ 20 heures), c'est donc une phase très importante.

Ce test peut s'appliquer aux fabrications de pâtes demi-cuites et cuites.

Il s'agit d'une appréciation visuelle et tactile du lait. L'interprétation correcte repose sur l'expérience du fromager.

Comment faire ?

- Se laver soigneusement les mains.
- 2 à 3 minutes avant l'heure d'apostrophe du soutirage du caillé, prélever directement dans la cuve, à la main ou avec une poche, un volume de caillé équivalent à 2 noix (cf. schéma 1).
- Serrer progressivement ce volume de caillé pour en extraire le maximum de sérum (il est conseillé de serrer en plusieurs fois ce pâton en le faisant tourner dans la main pour un meilleur pressage). (cf. schéma 2)
- On doit alors observer une certaine cohésion des grains. Le pâton présente un aspect légèrement humide (sans excès).
- En prenant les 2 extrémités pour déchirer le pâton, on doit ressentir une faible résistance (cf. schéma 3).
- Enfin, on peut avec une partie de pâton, en le froissant délicatement entre les 2 paumes, masquer le niveau d'humidité du pâton (cf. schéma 4).



■ Schéma 1



■ Schéma 2



■ Schéma 3



■ Schéma 4

Interpréter les résultats

Ce test doit être adapté à chaque fabrication. Il faut donc que vous vous créiez vos propres références.

Toutefois, certaines limites ne doivent pas être dépassées :

- Égouttage insuffisant : lors du serrage progressif du pâton, le caillé se délite en bouillie.
- Égouttage excessif : lors du test de déchirement du pâton, on observe une résistance assez forte, l'effritement conduit à un émiettage très fin. L'égouttage est excessif.



Comment intervenir ?

Lorsque le test de cône ou l'équillage en cuve est insuffisant, il faut agir sur :

- la durée de brassage : un allongement de la durée de brassage permettra un gain d'équillage jusqu'à une certaine limite ; il faut considérer qu'au-delà de 15 minutes supplémentaires l'effet est moindre et pose souvent des problèmes d'emploi du temps.
- Le réchauffage du cail à en cuve : une élévation de la température permet un gain d'extrait sec. Il faut une augmentation d'environ 2 °C pour obtenir un effet sur l'équillage.

Dans le cas contraire, le brassage et/ou le chauffage en cuve ont été trop poussés.

En fabrication de tommes un allongement de la durée de brassage (ne pas dépasser 15 minutes supplémentaires) permet un gain de 5 % d'extrait sec et une élévation de 1 °C permet un gain de 10 % d'extrait sec.

Limites-Avantages-Inconvénients



Il n'existe pas de test d'équillage avant la sortie de cuve permettant d'obtenir des valeurs chiffrées fiables. Le test du pâté est un moyen d'évaluer si l'équillage du grain de caille en cuve est suffisant.



Basé sur les sens, il nécessite une pratique, un sens de l'observation et une expérience suffisants pour constituer un véritable outil de contrôle.

