



PAR LE CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QC
COLLABORATION CLE TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

11 JUIN 2021 - DE 10H30 À 12H30

ATELIER SUR LES PÂTES FILÉES

100% EN LIGNE



ATELIER PAR JAMAL KEBCHAOU

INGÉNIEUR ET ENSEIGNANT EN TECHNOLOGIES LAITIÈRES ET FROMAGÈRES
ÉCOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE BESANÇON-MAMIROLLE



ANIMÉ PAR JULIEN CHAMBERLAND

TITULAIRE DE LA CLE EN TECHNOLOGIE FROMAGÈRE
PROFESSEUR ADJOINT EN TECHNOLOGIE FROMAGÈRE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL



GRATUIT POUR LES MEMBRES

NON-MEMBRE : 100\$+TXS

PARTIE 1 : LES PARTICULARITÉS DE LA PÂTE FILÉE

- QU'EST-CE QU'UNE PÂTE FILÉE ?
- QUELS SONT LES PRINCIPES SCIENTIFIQUES DERRIÈRE LE FILAGE ?
- PEUT-ON FABRIQUER LA MOZZARELLA FRAÎCHE À PETITE/MOYENNE ÉCHELLE ?

PARTIE 2 : ÉTUDE DES LEVIERS TECHNOLOGIQUES

- QUELS SONT LES CRITÈRES DE QUALITÉ EN COURS DE FABRICATION ?
- QUELS SONT LES IMPACTS DES PARAMÈTRES DE FABRICATION SUR LE PRODUIT FINI ?
- COMMENT ADAPTER LES PROCÉDÉS AU FIL DES SAISONS ?

DES PÉRIODES DE 20 MINUTES SUIVANT CHACUNE DES PARTIES SERONT RÉSERVÉES
POUR INTERAGIR AVEC LE CONFÉRENCIER EN DIRECT

INSCRIVEZ-VOUS!