



## Fiche technique sur la réduction des bactéries propioniques dans le lait

Les bactéries propioniques sont un indicateur de l'hygiène des parties de l'installation en contact avec le lait, tant dans la chambre à lait chez les producteurs laitiers que dans les entreprises de transformation du lait. Elles peuvent être à l'origine de mauvaises fermentations dans le fromage affiné, ce qui est particulièrement pertinent étant donné qu'une grande partie du lait d'ensilage de mooh est utilisée pour la production de fromage.

La valeur limite des bactéries propioniques est de **< 30 UFC / g**, c'est-à-dire très peu de bactéries par gramme. La raison est la suivante :

- Quelques bactéries propioniques suffisent à provoquer des dégâts importants pendant l'affinage du fromage, qui dure de 2 à 4 mois.
- Les propioniques ne se multiplient que lentement et uniquement là où l'oxygène n'arrive pas.
- Même si le nombre de germes dans les échantillons mensuels est correct, la quantité de propioniques dans le lait peut tout de même entraîner un défaut du fromage.

Comme les bactéries propioniques se trouvent là où il n'y a pas d'oxygène, il faut surtout vérifier si l'installation de traite et le tank à lait présentent des dépôts. Voici quelques photos de dépôts typiques dans lesquels les bactéries propioniques peuvent se multiplier :

- Ces dépôts doivent être éliminés manuellement.
- Remplacer les joints.
- Effectuer ensuite un nettoyage choc.



Autres fiches techniques et informations utiles sur  
[www.mooh.swiss/fr/downloads](http://www.mooh.swiss/fr/downloads)



le meilleur  
pour  
mon lait