

Caractérisation physico-chimique et microbiologique des fromages fermiers

Auteur : O, Quynh My

Promoteur(s) : Sindic, Marianne; 2526

Faculté : Gembloux Agro-Bio Tech (GxABT)

Diplôme : Master en bioingénieur : chimie et bioindustries, à finalité spécialisée

Année académique : 2018-2019

URI/URL : <http://hdl.handle.net/2268.2/7711>

Avertissement à l'attention des usagers :

Tous les documents placés en accès ouvert sur le site le site MatheO sont protégés par le droit d'auteur. Conformément aux principes énoncés par la "Budapest Open Access Initiative"(BOAI, 2002), l'utilisateur du site peut lire, télécharger, copier, transmettre, imprimer, chercher ou faire un lien vers le texte intégral de ces documents, les disséquer pour les indexer, s'en servir de données pour un logiciel, ou s'en servir à toute autre fin légale (ou prévue par la réglementation relative au droit d'auteur). Toute utilisation du document à des fins commerciales est strictement interdite.

Par ailleurs, l'utilisateur s'engage à respecter les droits moraux de l'auteur, principalement le droit à l'intégrité de l'oeuvre et le droit de paternité et ce dans toute utilisation que l'utilisateur entreprend. Ainsi, à titre d'exemple, lorsqu'il reproduira un document par extrait ou dans son intégralité, l'utilisateur citera de manière complète les sources telles que mentionnées ci-dessus. Toute utilisation non explicitement autorisée ci-avant (telle que par exemple, la modification du document ou son résumé) nécessite l'autorisation préalable et expresse des auteurs ou de leurs ayants droit.

Annexe

Annexe 1 : Paramètres physico-chimiques (Concentration d'ADN, pH, a_w , MG, MS, Sel, Eau) des échantillons de fromages analysés.

Lot	Type de fromage	Animal	Lait	Concentration ADN (ng/μl)		pH		a_w		MG (%)	MS (%)	Sel (%)	Eau (%)
				Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type	Moyenne	Ecart type				
2018/10082	Frais	Vache	Cru	22,55	1,37	4,36	0,01	0,99	0,01	12,96	27,50	0,16	72,50
2018/10179	Frais	Vache	Cru	25,33	7,74	4,47	0,00	0,99	0,01	0,34	16,96	0,16	83,04
2018/10661	Frais	Vache	Cru	41,08	5,14	4,40	0,01	1,00	0,00	0,31	16,74	0,21	83,26
2018/12355	Frais	Chèvre	Cru	27,80	4,94	4,35	0,03	1,00	0,00	14,87	30,56	0,29	69,44
2018/12692	Frais	Chèvre	Cru	30,93	6,28	4,33	0,01	0,99	0,00	17,96	34,62	0,26	65,38
2018/14990	Frais	Vache	Cru	89,85	55,29	4,43	0,00	0,99	0,00	0,33	13,62	N.A.	86,38
2018/09418	Frais	Brebis	Pasteurisé	39,86	13,70	4,74	0,28	0,98	0,01	30,58	62,74	2,06	37,26
2018/13504	Mou	Vache	Pasteurisé	78,01	37,28	6,75	0,21	0,99	0,01	26,53	49,34	1,30	50,66
2018/13972	Mou	Vache	Cru	37,01	10,00	5,60	0,03	0,99	0,00	25,81	50,76	1,44	49,24
2018/15386	Mou	Vache	Cru	26,44	1,16	5,26	0,02	0,96	0,00	27,74	54,21	2,83	45,79
2018/16561	Mou	Vache	Cru	48,33	9,06	5,78	0,12	0,97	0,00	26,89	56,31	1,70	43,69
2018/17109	Mou	Vache	Cru	41,09	17,48	5,72	0,13	0,98	0,00	19,19	43,54	1,77	65,46
2018/08869	Mou	Vache	Cru	24,85	7,08	5,45	0,12	0,96	0,00	24,06	49,72	2,77	50,28
2018/09734	Mou	Chèvre	Cru	73,44	84,24	4,83	0,25	0,98	0,01	26,26	49,40	0,92	50,60
2018/10754	Pressée	Brebis	Pasteurisé	77,93	80,80	5,86	0,04	0,92	0,00	21,93	41,22	1,15	58,78
2018/10777	Pressée	Brebis	Cru	41,59	33,47	5,39	0,04	0,95	0,00	30,15	60,77	1,53	39,23
2018/12085	Pressée	Vache	Pasteurisé	21,69	0,44	5,85	0,02	0,96	0,01	34,03	63,54	1,39	36,46
2018/12172	Pressée	Vache	Cru	39,92	17,94	5,66	0,06	0,95	0,00	36,09	69,07	1,72	30,93
2018/12848	Pressée	Vache	Cru	54,76	17,64	5,92	0,04	0,96	0,00	33,11	61,95	0,89	38,05
2018/14761	Pressée	Vache	Cru	30,76	13,35	5,57	0,09	0,97	0,01	28,86	58,59	1,89	41,41
2018/14815	Pressée	Vache	Cru	25,83	4,61	5,63	0,05	0,97	0,00	27,92	54,21	1,41	45,79
2018/15546	Pressée	Vache	Cru	44,23	25,43	5,81	0,09	0,96	0,01	32,34	61,08	1,60	38,92
2018/15928	Pressée	Vache	Pasteurisé	13,09	2,31	5,98	0,14	0,97	0,00	30,80	56,59	1,95	43,41
2019/00628	Pressée	Vache	Cru	43,39	5,27	5,66	0,09	0,95	0,00	26,77	53,07	2,89	46,94