

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

# Fromage fondu



# Fromage fondu

**Le fromage a toujours été un des principaux moyens de conserver le lait, matière périssable.**

C'est une source importante de protéine. Suivant les régions, suivant les pays, les fromages ont pris des formes, des goûts et des technologies de fabrication différentes.

Bien que permettant d'améliorer la conservation du lait, le fromage reste un produit « vivant ».

Pour prolonger la durée de vie du fromage, le procédé du fromage fondu a été développé au début du XX<sup>e</sup> siècle.



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Le fromage fondu est obtenu par la fonte de différents fromages additionnés de produits laitiers et de protéines laitiers. Divers produits sont autorisés ce qui permet une **grande diversité dans le produit fini.**

## TECHNOLOGIE

Si la conservation des fromages fondus en Europe, avec la chaîne du froid ne pose pas de problème particulier, il n'en est pas de même dans les pays chauds où le fromage est conservé à température ambiante.

Aussi les industriels qui se tournent vers ces nouveaux marchés, gros consommateurs, utilisent la technologie de l'UHT (Ultra Haute Température) avec un chauffage très rapide et pendant un temps très court du produit à 140°C.

Cette technologie, mise au point pour le lait longue conservation ou certains desserts permet de **conserver plusieurs mois le fromage fondu sans chaîne de froid.**

## CONDITIONNEMENT

**Plusieurs types de conditionnement** peuvent exister. Si la forme « triangle » est la plus traditionnelle et la plus développée, c'est aussi la plus coûteuse en investissement. Il faut aussi que la feuille d'aluminium entourant le fromage forme une « barrière » pour éviter de recontaminer le produit stérilisé.

D'autres conditionnements beaucoup moins coûteux peuvent être envisagés : rectangle, individuel ou barquette.

> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr