



FROMEX Plateforme de Recherche Régionale Bourgogne-Franche-Comté Plateau analytique

Un outil polyvalent pour la caractérisation du lait et des fromages

Proposer

- un ensemble cohérent d'équipements pour la caractérisation fine du lait et des fromages
- des compétences techniques et scientifiques, un savoir-faire adaptés aux domaines laitier et fromager

Assurer

- le soutien analytique nécessaire aux programmes de recherche ainsi que la réalisation de prestations de services
- expertise et conseils vers les partenaires académiques et socio-économiques

Développer des méthodes analytiques

✓ un outil pluridisciplinaire

Des équipements et des compétences multidisciplinaires pour des analyses du gène au fromage :

- exploration de la **biodiversité** et de l'**expression des microorganismes**
- profils et quantification des **peptides, acides aminés, composés volatils, acides organiques, sucres, minéraux**, activité des **enzymes**
- mesure instrumentale de la **texture**
- caractérisation **sensorielle** et **olfactométrie**

Une installation technologique pour la fabrication de fromages expérimentaux en conditions contrôlées complète cet espace de travail.

✓ un outil original

Criblage de souches de bactéries lactiques selon

- leur **potentiel de réduction**, méthode de mesure de l'Activité Réductrice par Absorbance
- leur **environnement oxydo-réducteur**, chambre anaérobie à atmosphère contrôlée

✓ un outil unique

Analyse de présures : détection de **chymosines fermentaires**

✓ un outil de formation

Formation à et par la recherche, formation aux techniques analytiques à travers des missions de recherche

Accueil d'étudiants du **BTS au doctorat**



Centre
Bourgogne-Franche-Comté



Responsable scientifique
Solange Buchin - solange.buchin@inrae.fr
Rue de Versailles
39800 Poligny
Tél. : + 33 (0)3 63 57 20 00
www.inrae.fr/centres/bourgogne-franche-comte
<https://minifromagerie-poligny.hub.inrae.fr>