

Le salage des fromages

NOVEMBRE 2020

En transformation fromagère, le début de campagne demande de la préparation et notamment sur la partie du salage. Cette fiche info vous fait un rappel de ce qu'il convient de mettre en œuvre.

1/ Le salage en saumure

Une préparation standard, pour **10 L d'eau**, il faut :

- Environ **3 kg de sel** ;
- **2 à 3 mL d'acide lactique ou d'acide acétique** → important pour que la saumure ait un pH < 5,50* (pH du fromage au démoulage).

La saumure doit être mise dans un contenant apte au contact alimentaire.

La température de la saumure doit être \leq à 15 °C*.

La durée de saumurage doit être \leq à 12h/kg* de fromage.

Il faut veiller à bien homogénéiser sa saumure en la remuant régulièrement (à chaque fois que vous enlevez des fromages par exemple) afin de dissoudre le sel déposé au fond du bac.

Pensez à rajouter systématiquement une poignée de sel sur les parties émergées des fromages et de les retourner à mi-parcours. Renouveler l'ajout de sel sur les nouvelles parties de fromages hors de l'eau.

Il est important de ne pas coller les fromages et donc de laisser du « jeu » entre les faces, afin que le salage et par la suite le croûtage se fassent bien.

2/ Le salage à sec

La température de la salle de salage doit être \leq à 15 °C*.

La durée de salage à sec doit être \leq à 24h/kg* de fromage.

3/ Remarques

De nombreux défauts peuvent apparaître au cours de l'affinage, entre autre, parce que le salage n'a pas été suffisamment bien maîtrisé (température trop froide, saumure trop peu salée, fromages laissés trop longtemps au sel, pH de la saumure trop élevé, ...).

Si vous avez des questions sur les paramètres à suivre, les cibles, le renouvellement de la saumure, vous pouvez vous référer au technicien qui vous suit.

4/ Commandes groupées

Vous pouvez vous rapprocher des structures suivantes, pour effectuer vos achats (commandes groupées) tels que le sel, l'acide lactique, un densimètre (pour la mesure de la densité de la saumure) et autres :

- APFPB – Frantxina LABORDE – 06 74 42 48 59
- UPF 64 – Gaetan MARSY – 06 46 40 51 76

**Exigences du cahier des charges en vigueur.*

Vous pouvez retrouver toutes nos fiches en vigueur sur <https://espacepro.ossau-iraty.fr/>