

Augmentation de la capacité de production du fromage «Labneh» par l'amélioration du procédé de production et par application de la filtration membranaire comme procédé de ressuyage

Client :

Fromagerie Polyethnique

Partenaires financiers :

MAPAQ, PART et fromagerie polyethnique

Date de réalisation :

2005-2006

Objectif :

Mise au point et optimisation d'un procédé de filtration par membrane comme procédé d'égouttage du fromage « Labneh » pour augmenter les rendements et réduire les coûts de production.

Principaux résultats :

- ▶ Réduction de la durée et de la charge de travail à l'étape d'égouttage du fromage. La filtration par membrane a permis d'établir une durée d'égouttage modulable, entre 5 et 8 heures de filtration comparativement à 24 heures d'égouttage par la méthode artisanale (égouttage dans des sacs).
- ▶ Stabilisation de la qualité du produit, augmentation de la capacité de production et possibilité de développement de nouveaux produits ou de variantes du produit initial. Les performances de séparation des membranes sont stables et permettent de standardiser la qualité des produits.
- ▶ Réduction des étapes du procédé. La filtration membranaire a permis la suppression des bassins d'égouttage artisanal et de l'étape de lissage du fromage.

Transfert technologique :

- ▶ Validation du procédé et détermination des critères de mise à l'échelle par des essais pilote à l'usine.
- ▶ Formation du personnel de la fromagerie à l'opération et l'entretien du système de filtration.
- ▶ Dimensionnement du système de filtration adapté à la capacité de production de la fromagerie.
- ▶ Soutien technique durant la construction et le démarrage du système de filtration.