

CUVES DE FABRICATION DES FROMAGES À PÂTES PERSILLÉES

FICHE N° 8715

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

Les cuves de fabrication des fromages à pâtes persillées sont en inox et de la forme d'un demi-cylindre. À l'intérieur se trouve une pelle de brassage qui est actionnée mécaniquement. À l'avant de la cuve se trouve une vanne, et à l'arrière, il y a une arrivée d'eau. Le boîtier de commande est situé sur le dessus.

Utilisation

Ces cuves ont été conçues spécialement pour l'expérimentation. Ces 4 cuves peuvent contenir 70 litres chacune et sont destinées à la fabrication des fromages à pâtes persillées (Bleu/Fourme/Roquefort/Carré D'Aurillac). Une étude portant sur le Roquefort a eu lieu dernièrement en juin 2009 et a nécessité l'emploi des cuves.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Cuves de fabrication des fromages à pâtes persillées (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13583>, consulté le 2026-07-26