

MOULE À FROMAGE LACTIQUE

FICHE N° 8740

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

Le moule à fromage lactique est un récipient de forme cylindrique dont les parois sont parsemées de petits orifices. Certains possèdent une bague permettant de positionner une toile à l'intérieur.

Utilisation

Ces moules sont utilisés pour la fabrication des fromages lactiques, c'est-à-dire dont la fabrication est obtenue par coagulation biologique. Ce sont les micro-organismes tels que des streptocoques ou lactobacilles qui vont transformer le lactose en acide lactique.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Moule à fromage lactique (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13602>, consulté le 2026-07-26