

Contenu archivé le 2024-05-24



# Production of cla-enriched dairy products by natural means

## Résultats en bref

### La fabrication du fromage conserve encore mieux les éléments nutritifs

L'effet extrêmement bénéfique des acides linoléiques conjugués est maintenant démontré par l'accumulation de nombreuses preuves scientifiques. Le projet BIOCLA, financé par l'UE, a étudié comment la concentration de ces acides conjugués pouvait être augmentée au cours du procédé de transformation.



SANTÉ



© Shutterstock

Les résultats des recherches sur les acides linoléiques conjugués ont attiré l'attention des nutritionnistes, car ils démontraient que les ALC avaient un effet préventif contre le cancer et les maladies cardiaques. Parmi les avantages pour la santé figuraient également une baisse du taux de glycémie et une réduction de l'accumulation de graisses. Les partenaires du projet BIOCLA ont donc

effectué des études visant à optimiser la production d'ALC dans les produits laitiers.

Pour que ces éléments nutritifs arrivent sur la table du consommateur, il est absolument nécessaire de développer des méthodes de transformation des aliments préservant les acides linoléiques conjugués. Le lait est l'une des principales sources alimentaires, mais ses produits transformés comme le yaourt et le fromage occupent une place encore plus importante sur les étagères des supermarchés.

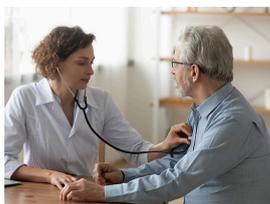
Les partenaires du projet de l'institut IZCS, basé en Sardaigne, ont recherché les meilleures méthodes de transformation préservant les ALC du lait. Deux fromages italiens traditionnels ont fait l'objet d'études poussées: le Pecorino Sardo, un fromage de chèvre de Sardaigne, et la ricotta. Les teneurs en acides gras de l'acide ruménique, de son précurseur l'acide vaccénique ainsi que des acides oléiques et linoléiques ont été mesurées au cours de ces essais.

Les essais se sont particulièrement concentrés sur les variables du processus de transformation du lait en fromage. Ce sont les enzymes qui fabriquent le fromage. La présure, dont le principe actif est une enzyme appelée chymosine que l'on trouve dans l'estomac de jeunes ruminants, déstabilise la structure du lait par l'action d'une enzyme et entraîne la coagulation. Les chercheurs ont donc fait varier le type de présure utilisée. Ils ont également testé différentes lipases d'origine fongique, utilisées pour développer certains arômes des fromages.

La fabrication du fromage est un processus complexe et d'autres facteurs ont été modifiés, par exemple l'homogénéisation de la crème, l'utilisation de lactosérum lyophilisé en comparaison du lactosérum frais, ainsi que le temps d'affinage. Finalement, le temps d'affinage s'est révélé être le seul facteur modifiant la composition en ALC des fromages. Les scientifiques ont constaté que l'affinage avait un effet s'étalant sur une période de 1 à 180 jours.

En testant le fromage obtenu à partir de lait de vache enrichi en huiles de tournesol et de graines de lin pour en augmenter la teneur en ALC, les chercheurs ont obtenu un résultat très satisfaisant pour les fabricants de fromage. La qualité du fromage, en termes de propriétés gustatives et de composition, restait inchangée, montrant ainsi que le lait enrichi pouvait être utilisé pour obtenir cet avantage nutritionnel.

## Découvrir d'autres articles du même domaine d'application



[Les adultes atteints du trouble du déficit de l'attention avec hyperactivité courent-ils un risque accru de développer des maladies cardiovasculaires?](#)





Pour que le cancer du col de l'utérus en Europe appartienne définitivement au passé



Mieux évaluer les besoins des patients plus âgés pour améliorer le traitement du cancer



Une nouvelle approche pour identifier les produits chimiques nocifs pour nous



#### Informations projet

##### **BIOCLA**

N° de convention de subvention: QLK1-CT-2002-02362

Projet clôturé

**Date de début**  
1 Janvier 2003

**Date de fin**  
30 Juin 2006

##### **Financé au titre de**

Specific Programme for research, technological development and demonstration on "Quality of life and management of living resources", 1998-2002

##### **Coût total**

€ 3 192 464,00

**Contribution de l'UE**

€ 1 694 915,00

**Coordonné par**

## Ce projet apparaît dans...

MAGAZINE RESEARCH\*EU



**Results Supplement No.  
007**

MAGAZINE RESEARCH\*EU



**Results Supplement No.  
009**

MAGAZINE RESEARCH\*EU



**Results Supplement No.  
008**

MAGAZINE RESEARCH\*EU



**Results Supplement No.  
011**

MAGAZINE RESEARCH\*EU



**Results Supplement No.  
009**

MAGAZINE RESEARCH\*EU



**Results Supplement No.  
011**

MAGAZINE RESEARCH\*EU



**Results Supplement No.  
008**

**Permalink:** <https://cordis.europa.eu/article/id/84277-cheese-making-preserves-even-more-nutrients/fr>

European Union, 2025

