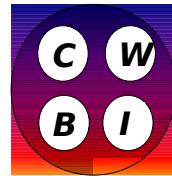




Ferment WAYALIINE



Spécifications

Le ferment WAYALIINE est un ferment mésophile multiple de type D.

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Lactobacillus rhamnosus.

Caractéristiques

Les souches constituant ce ferment sont issues d'une banque de souches obtenue à partir d'un échantillon représentatif de laits caillés sénégalais de type "M'banick".

Les souches retenues ont des propriétés bien définies:

- *Lc. lactis subsp. lactis* est une souche acidifiante
- *Lc. lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* est une souche aromatisante
- *Lactobacillus rhamnosus*. participe à la texture du lait caillé obtenu

Utilisé dans les conditions d'emploi décrites ci dessous, ce ferment restitue un lait caillé de type M'banick largement apprécié. L'utilisation de lait frais ou d'un lait reconstitué à partir d'une poudre de type "spray-dried high heat" à 26% de MG combinée à l'ensemencement par le ferment WAYALIINE produit un lait caillé aux propriétés organoleptiques semblables à un "M'banick" obtenu à partir de lait frais.

Formulation - Conditionnement

Le ferment se présente sous la forme d'une poudre lyophilisée, conditionnée en sachet **aluminium**. Les sachets ont une contenance de ± 2 g de ferment.

Nous recommandons une conservation à basse température (4°C). Dans ces conditions de conservation, le ferment est utilisable dans les trois mois suivant réception.

Conditions d'utilisation

Le procédé décrit ici a été élaboré pour permettre la production d'un produit fini de qualité constante. La matière première peut être une poudre de lait de type "spray dried high heat" à 26% de MG ou du lait frais.

Un sachet de ferment WAYALIINE est dosé pour la production de 10 L de culture mère. En production, celle-ci est utilisée à un taux de 4%.

Un sachet de ferment WAYALIINE permet donc la production de 250 L de lait caillé.

Nous préconisons la reconstitution du lait en poudre à un taux de 18% de MS. Pour le lait frais, au besoin corriger la matière sèche à 18 % avec du lait en poudre .

Production du lait caillé à partir du ferment WAYALIINE

préparation de la culture mère

- ensemercer 10 litres de lait reconstitué et pasteurisé avec le sachet de 2g de ferment
- mélanger et laisser fermenter 16 à 18 heures à 30°C

production du Mbanic à partir de lait en poudre

- reconstitution / pasteurisation du lait à 75°C pendant 15 secondes
- refroidissement à 30°C
- ensemencement (ajout de culture mère à 4% V/V)
- mélanger
- conditionnement en sachet
- fermentation 24 heures à 30°C
- conservation à (+) 4-6°C

production du Mbanic à partir de lait frais

- Contrôle de qualité du lait
- Enrichissement avec du lait en poudre (18 % de matière sèche)
- pasteurisation du lait à 75°C /15 s
- refroidissement à 30°C
- ensemencement (ajout de culture mère à 4% V/V)
- mélanger
- conditionnement en sachet
- fermentation 24 heures à 30°C
- conservation à (+) 4-6°C

Profil de fermentation du ferment WAYALIINE

