

21.01.2004 - 07:49 Uhr

ALP: Agroscope Liebefeld-Posieux: Recherches intégrées sur le lait et la viande

Posieux (ots) -

Depuis le 1er janvier 2004, les deux Stations fédérales de recherches en production laitière FAM Liebefeld et en production animale RAP Posieux ne forment plus qu'une unité sous le nouveau nom d'Agroscope Liebefeld-Posieux, abrégé ALP. La fusion permet de réunir sous un même toit la recherche concernant toute la chaîne de la production animale. Le colloque pour les journalistes organisé le 20 janvier 2004 a été l'occasion de présenter des projets de recherche innovateurs.

Danielle Gagnaux, directrice d'ALP, met en évidence l'importance toute particulière de la recherche future dans le domaine du lait et de la viande. Ces domaines de recherche réunis sous un même toit offrent de nouvelles possibilités pour diriger les activités dans le sens du développement de l'agriculture suisse et pour répondre aux attentes de la population, des milieux politiques et des clients. Les nouveaux projets d'ALP pour les quatre prochaines années sont entièrement orientés vers cette stratégie.

La transformation de la viande: un nouveau domaine de recherche d'ALP Selon Ruedi Hadorn, chef de projet de ce nouveau domaine, les compétences dans la transformation de la viande seront réorganisées. Il est nécessaire de développer aussi bien de nouveaux traitements et de nouvelles méthodes pour la fabrication de produits à base de viande que d'acquérir des connaissances pour la nutrition humaine. Giuseppe Bee a présenté la problématique de l'indice de graisse, en tant que critère de qualité pour la viande de porc. Il faut étudier l'importance de la limite fixée pour l'indice de graisse sur les produits à base de viande qui ont été transformés, par exemple, sur les saucisses.

Le lait de chèvre: que contient-il ? / les formes de fromages tendance Selon Walter Schaeren, une nouvelle étude d'ALP montre que les laits des chèvres de Brienz et de Saanen se distinguent par leurs composants respectifs. Il a aussi été établi que le refroidissement du lait doit être optimisé chez le producteur pour éviter de développement de germes indésirables. Hans-Peter Bachmann et Karl Schafroth ont présenté un procédé innovateur qui permet, au moyen d'une microfiltration, de fabriquer de façon simple du fromage à pâte molle, du fromage frais ou même du fromage à pâte mi-dure. Le nouveau procédé permet les créations de fromages les plus saugrenues.

Photos: Vous pouvez télécharger ce texte, le dossier de presse ainsi que les photos sur notre site: www.alp.admin.ch .

Renseignements complémentaires
Monika Boltshauser
Responsable de la communication
Agroscope Liebefeld-Posieux
Station fédérale de recherches en production
animale et laitière (ALP)
Tél. 031 323 83 20
E-Mail: monika.boltshauser@alp.admin.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003740/100471080> abgerufen werden.