

06.12.2005 - 16:35 Uhr

Fromages: les jeunes préfèrent les doux et les personnes plus âgées les corsés

Posieux (ots) -

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), la station fédérale de recherches en production animale et laitière, a effectué un test de consommation portant sur les fromages à grandes ouvertures. Les résultats les plus marquants indiquent que les jeunes préfèrent les fromages doux et les personnes plus âgées les fromages corsés.

ALP s'occupe entre autres du développement de nouveaux ferments destinés à la fabrication du fromage à grandes ouvertures et d'Emmental. Etant donné que les bactéries permettent d'influencer non seulement la grandeur de l'ouverture mais aussi l'arôme, il est important de savoir quels arômes sont appréciés par les consommatrices et les consommateurs. Le test de consommation avait pour objectif de découvrir quels arômes sont vraiment appréciés. On dispose désormais de résultats en la matière.

Six sortes de fromages Six différents fromages ont été présentés aux personnes qui ont participé à un test à l'aveugle. Il s'agissait d'un Fol Epi qu'on peut trouver dans le commerce et d'un Emmental Surchoix. Les quatre autres sortes étaient des fromages d'essai fabriqués par ALP à l'aide de différents ferments et procédés. Ainsi, l'ensemble de la palette d'arômes et d'indices de dureté de la pâte a pu être couverte. Les fromages devaient être jugés en fonction du goût et de la consistance. Le questionnaire a aussi permis d'enregistrer l'âge, le sexe et les habitudes de consommation de fromage des participantes et des participants.

La préférence dépend de l'âge Les résultats indiquent que les personnes âgées de plus de 59 ans apprécient surtout les fromages aromatiques dotés d'un goût corsé et à pâte dure. Le groupe des 18-25 ans préfère les fromages à pâte moins dure et au goût plus doux. Par conséquent, l'âge a une influence décisive sur la préférence à l'égard des six sortes de fromage.

Réaction de la recherche Il s'agit de tenir compte de ces considérations lors du développement de nouvelles sortes de fromage. C'est la seule manière pour que la branche fromagère puisse fabriquer du fromage qui soit adapté aux préférences des consommatrices et des consommateurs. ALP va tenir compte de ces résultats pour le développement de nouvelles cultures de bactéries. Cela permettra d'orienter les entreprises de transformation du lait suisses vers une production saine et rentable.

Le texte de ce communiqué et un graphique figurent sur la page d'accueil d'ALP: www.alp.admin.ch.

Pour de plus amples renseignements:

Agroscope Liebefeld-Posieux
Station fédérale de recherches en production animale et laitière
Elisabeth Eugster-Meier
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Berne

E-mail: elisabeth.eugster@alp.admin.ch
Tél.: 031 324 58 88

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003740/100501317> abgerufen werden.