



Bonnes Pratiques de Fabrication : Coagulants

Cette œuvre est mise à disposition sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International. Pour voir une copie de cette licence, visitez <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ou écrivez à Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



Préparation traditionnelle de la Présure Animale

- Coagulants dérivés de la caillette de veau, chevreau ou agneau nourri exclusivement de lait.
- Ceux-ci peuvent être contaminés par des bactéries pathogènes :
 résultant d'une **mauvaise hygiène au niveau de l'élevage des animaux** ;
 ou résultant d'une **mauvaise hygiène pendant la transformation**.
- Il peut néanmoins être possible de **réduire le risque de présence ou de développement de bactéries pathogènes** pendant la transformation.



Préparation traditionnelle de la Présure Animale

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène indique :

*Dans la pratique traditionnelle, la caillette... peut être **séchée, salée, ou congelée** avant l'extraction de l'enzyme de chymosine.*

*Elle est hachée ou sous forme de pâte (y compris le contenu de l'estomac) et macérée dans une saumure (typiquement **10 -20% sel w/v** et un **pH 4.5-5.0**).*

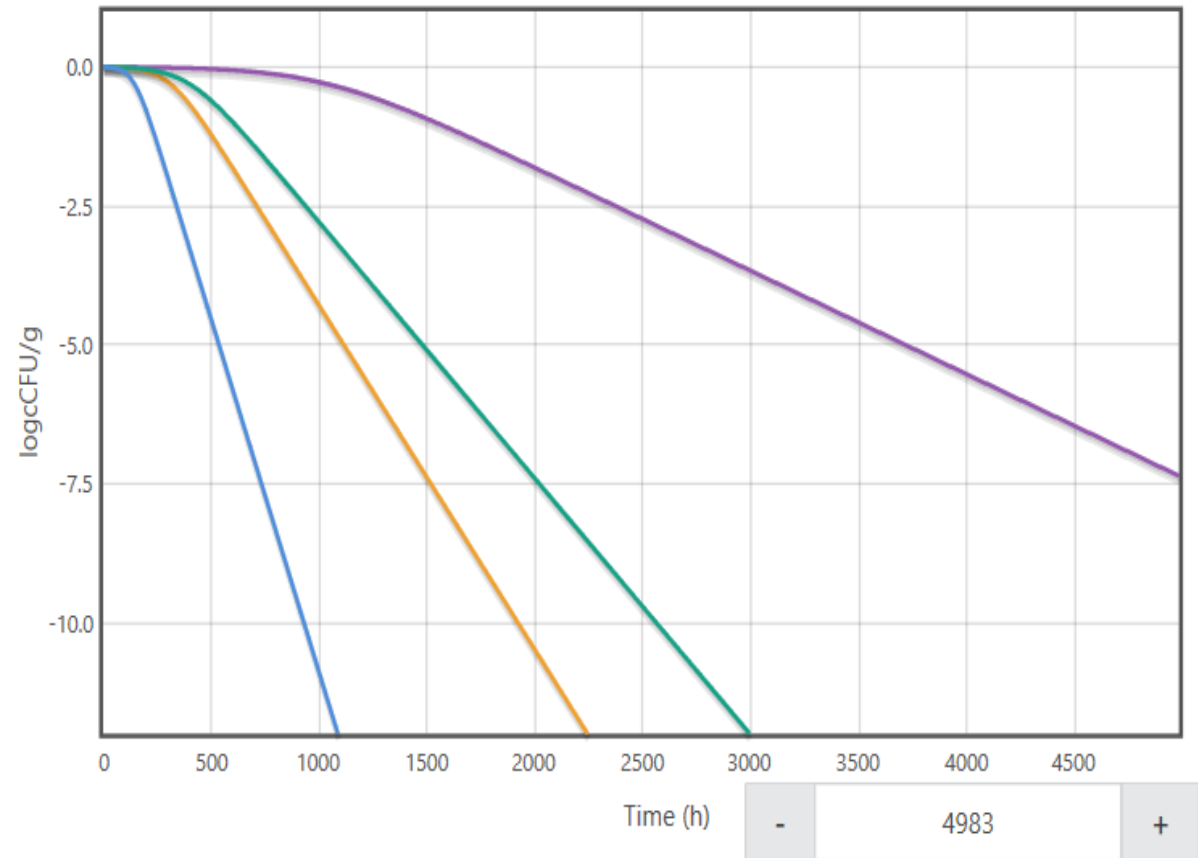


Photo: Isidoro Jimenez



L'évolution des pathogènes dans les préparations de présure

Organisme	pH	% Sel
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20



www.combase.cc

Non-thermal Survival Model @8°C



La Présure Animale : Production Primaire

- La bonne pratique de fabrication **commence par des animaux sains.**

La caillette doit être prélevée sur un animal **nourri au lait** et en **bonne santé.**

- **Le lait** utilisé pour nourrir l'animal ne doit pas être contaminé par des **médicaments vétérinaires.**
- La mère et le veau/chevreau/agneau, etc. ne doit pas montrer de signes de **diarrhée** ou de **maladie infectieuse.**
- Pour plus d'informations, voir :

GBPH : “Analyses des risques pour la production primaire”



Préparation de la Caillette

- la caillette doit être **retirée avec soin** afin d'éviter les contaminations.
- **ne pas utiliser** la caillette si elle est **endommagée**.
- la caillette doit être de couleur **brun clair**, avec une graisse de couleur **blanche**, mais **sans gaz**.



Photo: VHM



Préparation traditionnelle de la Présure Animale

- Les caillettes peuvent être déshydratées par séchage ou fumage, mais :
 - **éviter la contamination par les insectes ou leurs larves.**
- Les caillettes doivent être stockées dans un **réipient sec**, elles peuvent être couvertes de **sel**, ou **saumurées**.
- Il est recommandé **d'utiliser les caillettes dans les 1-2 ans**, pour des raisons technologiques.
- Stocker dans un **endroit sec**, avec une quantité de **sel** adaptée.
- La préparation doit être **acide**, de la bonne couleur :
 - clair (présure liquide) ;
 - ou brun clair (présure en pâte)



Préparation traditionnelle de la Présure Végétale

Il existe de nombreuses espèces de plantes identifiées comme coagulants du lait (ex : *Cynara*).

Le Coagulant est préparé à partir de *Cynara* par :

- **la récolte et le séchage** de la fleur,
- la macération du pistil dans l'eau (ex: 4-8 heures)
- **le filtrage**
- **l'utilisation immédiate** ou le **stockage au froid** pendant maximum 7 jours pour empêcher le développement de bactéries nocives.



Photo: Isidoro Jiminez



Préparation traditionnelle de la Présure Végétale

Les matières végétales doivent être exemptes de **contamination** par :

- les pesticides
- les mycotoxines
- les autres polluants chimiques
- les contaminants microbiologiques
- les contaminants physiques



Photo: Isidoro Jimenez



Préparation traditionnelle de la Présure Végétale

Peut être effectuée par :

- une sélection soigneuse des matières végétales
Des plantes **non endommagées** ,**propres** & exemptes de signes d'activité de nuisibles provenant de zones qui sont exemptes de pollution chimique
- le séchage ou l'**exclusion de matières végétales mouillées ou moisies**
- **des conditions de stockage (au sec)**
- une bonne hygiène personnelle (ex: le **lavage des mains**)
- l'utilisation d'équipement **propre**
- L'utilisant d'**eau potable**



Préparation des présures du commerce

L'Hygiène est tout aussi importante pour la manipulation de la présure **achetée** chez un **fabricant**.

- Obtenez votre présure auprès d'un **fournisseur de confiance**.
- Lorsque c'est possible, obtenez un **certificat de conformité** du fabricant.
- Stocker selon les **instructions** du fabricant.
- Utiliser **des ustensiles propres** pour doser la présure.
- Dépasser une date de péremption ne posera aucun risque pour la sécurité alimentaire... mais pourra ralentir la coagulation.