

Brevibacterium linens ... et le fromage qui pue des pieds !



Bactérie

Inconnu



Bon



Neutre



Mauvais

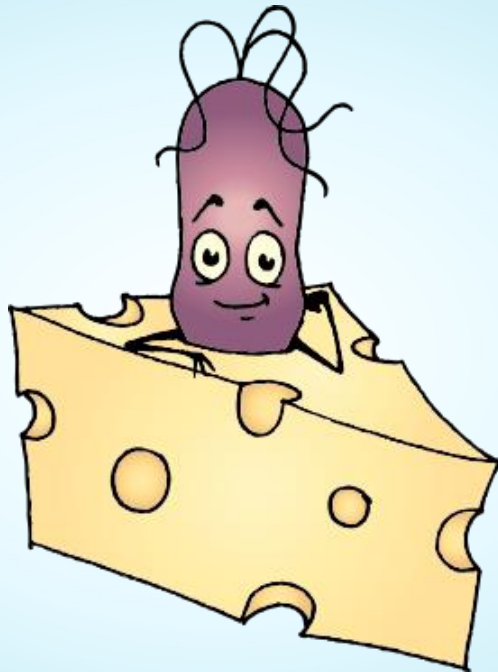


Relation avec nous

Produits
laitiers



Localisation



Saviez-vous que

.....

L'arôme et le goût des fromages dépendent presque exclusivement de l'activité des bactéries dans le fromage. *Brevibacterium linens* se développe en surface de plusieurs fromages et apporte une pigmentation jaune-orangée à la croûte. Cette bactérie produit plusieurs arômes caractéristiques à partir des composantes du lait au grand plaisir des fins gourmets.

Description

.....

Bactérie un peu capricieuse, *Brevibacterium linens* se développe sur les fromages, mais seulement si d'autres microorganismes préparent le terrain. En effet, lors de la fabrication du fromage, le lait est acidifié, mais cet environnement est peu propice à *B. linens*. Cette bactérie attend donc que d'autres microorganismes du fromage s'y développent et consomme l'acide du fromage. Pour que la bactérie se développe sur le fromage, on doit la déposer sur la surface du fromage en utilisant de l'eau salée et une brosse. Le brossage de la surface salée et la présence de *B. linens* aident à former la croûte de ces fromages. La bactérie *B. linens* produit un pigment jaune-orangé qui est de la même famille que le pigment orange de la carotte. Ceci permet de colorer la croûte des fromages et de les rendre attractifs pour l'œil. Finalement, pendant l'étape de vieillissement, *B. linens* s'active pour produire un grand nombre de composés de saveur et d'odeur. Entre autres, la bactérie produit des odeurs, parfois fortes, qui peuvent rappeler l'odeur « des petits pieds ».