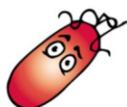


# *Propionibacterium freudenreichii*

## La vraie souris qui fait les trous du fromage



Bactérie



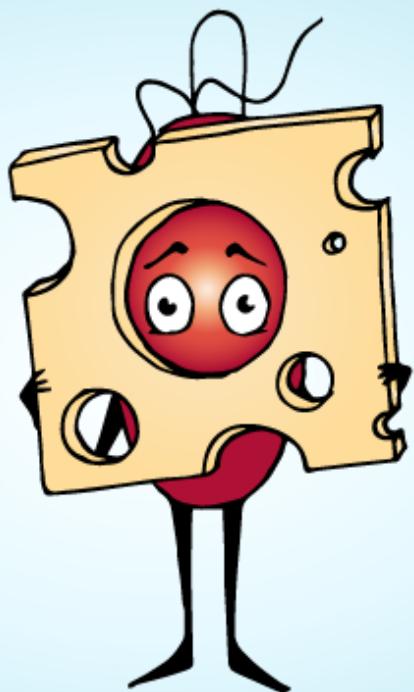
Relation avec nous



Produits laitiers



Localisation



### Saviez-vous que

Le fromage est un aliment vivant puisqu'il contient quelques milliards de microorganismes! Plusieurs sont utilisés pour acidifier le lait et aident à générer les goûts et les saveurs. D'autres sont naturellement présents dans le lait et l'environnement de la fromagerie et se développent dans le fromage tout en ajoutant à la complexité de son goût! *P. freudenreichii* est une bactérie ajoutée par les fromageries spécifiquement pour la formation des trous.

### Description

*Propionibacterium freudenreichii* est utilisée dans plusieurs variétés de fromages, notamment les fromages suisse. On reconnaît sa participation à la fabrication du fromage par l'apparition de trous dans la pâte de celui-ci. Les trous du fromage sont en fait le résultat de la production de gaz carbonique ( $\text{CO}_2$ ) lors de la croissance de la bactérie. Il est difficile de produire les fameux trous des fromages, car la pâte du fromage doit être suffisamment souple pour permettre la formation des trous. Cependant la pâte ne doit pas être trop souple, car les trous sont trop gros et déforment le fromage. En revanche, si la pâte est trop ferme, le fromage a tendance à fendre. Aussi, *P. freudenreichii* est très sensible au sel et c'est pourquoi les fromages de type suisse sont peu salés. En plus de la production de gaz, cette bactérie produit plusieurs arômes recherchés dans les fromages, notamment des notes de noisettes. Cela prend beaucoup de doigté pour obtenir un nombre et une taille de trous raisonnable dans le fromage et beaucoup d'expérience des fromagers et fromagères.