

Penicillium camemberti

Un vrai délice !



Eucaryote

Inconnu



Bon



Neutre



Mauvais



Relation avec nous

Fromages



Localisation



Saviez-vous que

Penicillium camemberti est une moisissure essentielle à la fabrication du camembert et du brie. C'est ce microbe qui produit la croûte blanche de ces fromages tout en leur donnant un aspect cotonneux. Malgré la connotation négative des moisissures, certaines sont extrêmement utiles dans l'industrie fromagère, car elles permettent de donner les aspects désirés aux aliments, par exemple, leur texture et leur odeur.

Description

Penicillium camemberti est un champignon microscopique que l'on retrouve principalement dans l'environnement des fromageries et qui se développe en surface du fromage. Au fil du temps, l'humain a domestiqué différents types de moisissures en choisissant celles qui donnaient les meilleurs comportements et apparences au fromage. Les critères de sélection étaient, entre autres, la vitesse de croissance, la vitesse de décomposition chimique des protéines et des lipides et, bien évidemment, l'aspect appétissant. On en déduit donc que *Penicillium camemberti* est le grand vainqueur puisqu'il procure plusieurs avantages pour la finition des fromages, c'est-à-dire les derniers préparatifs avant leur mise en marché. Ce champignon microscopique permet de rivaliser contre les microbes indésirables, car il se propage rapidement. De plus, la présence de cette moisissure empêche la production d'une substance toxique, l'acide cyclopiazonique (ou CPA), potentiellement dangereuse pour l'humain.

