

Lactococcus lactis

La reine du fromage « skouik skouik »



Bactérie



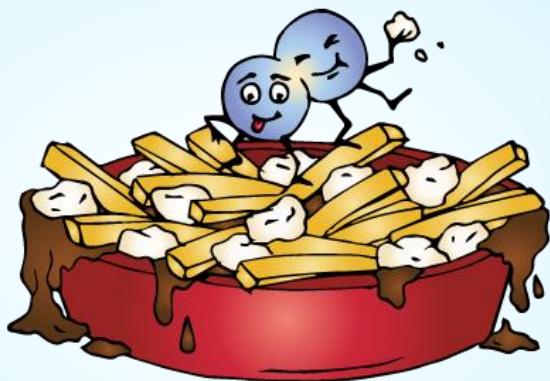
Relation avec nous



Fromages



Localisation



Saviez-vous que

Lactococcus lactis est l'une des bactéries les plus importantes pour l'industrie fromagère au Québec. On l'utilise principalement pour la fabrication de fromage cheddar. La bactérie se nourrit du lactose présent dans le lait et le transforme en acide lactique. C'est ce qu'on appelle la fermentation.

Description

La production massive d'acide lactique vient cailler le lait, en raison du milieu de plus en plus acide. Faites l'expérience vous-même : quand on ajoute du jus de citron, qui est acide, dans du lait, des grumeaux se forment instantanément. Ce qui est encore plus important de savoir, c'est que *Lactococcus lactis* est la bactérie qui nous permet de savourer le fromage « skouik skouik », le fameux fromage en grains qu'on mange dans la poutine. En fait, plusieurs étapes doivent être réalisées pour produire du fromage cheddar. L'une des étapes intermédiaires permet l'obtention du fromage en grains. C'est donc dire que le fromage à poutine est un fromage cheddar qui n'est pas encore arrivé à maturité. Également, *Lactococcus lactis* est étudiée de long en large en laboratoire. On la qualifie d'organisme modèle, car c'est une bactérie qui peut croître sans problème en conditions de laboratoire, elle est inoffensive pour les humains, son information génétique est bien connue et elle est facilement utilisable dans des procédés biotechnologiques.