

Das schweizerische Forschungsinformationssystem



Projekt Information

Projektanzeige-Menü

- [Basisinformation](#)
- [Kontaktpersonen](#)
- [Projektinformation](#)
- [Forschungsbereiche](#)
- [Beteiligte Personen](#)
- [Organisation](#)

Zurück zur Projektübersicht

Newsflash



Bundesamt für Bildung und Wissenschaft
Office fédéral de l'éducation et de la science
Ufficio federale dell'educazione e della scienza
Ulizi federal da scolaziun e scienza

Projekt Titel (orig.)	Développement de nouveaux procédés pour la fabrication et la n fromage afin d'améliorer la rentabilité et de favoriser le dévelo produits innovateurs		
Projekt Titel (engl.)	New processes for the production of cheese		
Schlüsselwörter	(Englisch) cheese, technology, whey, nutrition, innovation, process, econ goats milk cheese, ewes milk cheese, ripening, microfiltration, transfer		
Startdatum	10.11.2003	Enddatum	31.12.2007
Kontaktpersonen	Fragnière Cédric Tel.Nr +41 31 323 81 73 E-mail cedric.fragniere@alp.admin.ch Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Milch- und Fleischverarbeitung Strasse Schwarzenburgstrasse 161 PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld Land Schweiz		

[top](#)

Projektinformation

Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch	
	X			Schlüsselwörter
		X		Kurzbeschreibung
		X		Projektziele
X	X	X	X	Umsetzung und Ar
		X		Neue Kenntnisse/L
		X		Arbeitsvorgang/St: Arbeiten
		X		Kunden/Berichters
X	X	X	X	Publikationen

[top](#)

Kurzbeschreibung (Französisch)

Les sortes de fromages traditionnelles subissent une pression é importante. L'ALP veut développer des nouveaux procédés qui réduire les coûts de fabrication ou d'affinage et aussi permettre fromager de mettre sur le marché des produits innovateurs.

L'augmentation de la taille des fromageries par le processus de soulève de nouvelles questions dans la mise en valeur du petit- L'affouragement aux porcs devient plus difficile à cause des qu mettre en valeur. L'ALP veut trouver des alternatives.

Par ailleurs, les fromages au lait de chèvre et au lait de brebis r place toujours plus grande sur le marché. Dans le passé, la rec concentrée sur le lait et les produits au lait de vache. Maintena combler les lacunes dans ce domaine.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Projektziele
(Französisch)**

1. Des nouveaux procédés pour la fabrication et la maturation (c développés et mis en place dans la pratique.
2. Des recommandations concernant la rentabilité sont faites et dans la pratique.
3. Au moins une alternative pour la mise en valeur du petit-lait fromageries villageoises est développée.
4. Des connaissances pour la transformation en fromage du lait brebis sont acquises.
5. Les résultats des recherches sont mis à disposition de la prat scientifiques et du grand public.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Deutsch)**

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die angege

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Englisch)**

For more detailed information please contact the person in char

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Französisch)**

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la per

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Italienisch)**

Per ulteriori informazioni vogliate contattore il responsabile mer

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Neue Kenntnisse/Literatur
(Französisch)**

La liste des publications dans le domaine des nouvelles technol disponible dans le rapport d'activité de la FAM. Elle se trouve éq site internet suivant : www.alp.admin.ch

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Arbeitsvorgang/Stand der
Arbeiten
(Französisch)**

Avec la situation actuelle du marché, la demande pour de nouv est importante. Dans la première phase du projet, les procédés durant la dernière période de travail qui n'ont pas été mis en pl pratique le seront. Parallèlement, d'autres procédés seront dév

Il y aura une seule équipe qui traitera les différents buts parallè

Les thèmes de recherche qui sont proches de nos compétences coordonnés dans le cadre du réseau Swiss Food Net. Par ailleur renforcer ces compétences clé.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Kunden/Berichterstattung
(Französisch)**

Entreprises de transformation du lait, conseillers en économie l laiterie, industries. Les résultats sont transmis au travers de gr discussion pour les fromagers, de journée de formation continu conseillers en fromagerie, de publications, de présentations et c avec la pratique.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
(Deutsch)**

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die angege

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Englisch) For more detailed information please contact the person in char

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Französisch) Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la per

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Italienisch) Per ulteriori informazioni vogliate contattore il responsabile mer

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Forschungsbereiche

Fachbereiche	%	Disziplinen gemäss CERIF-Klassifikation
	100	T430 Lebensmitteltechnologie
Politikbereich / NABS	100	Landwirtschaftliche Produktivität und Technologie

[top](#)

Beteiligte Personen

Beteiligungsart	Kontaktperson, Fragnière Cédric
Tel.Nr	+41 31 323 81 73
E-mail	cedric.fragniere@alp.admin.ch
Organisation	Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Milch- und Fleischverarbeitung
Strasse	Schwarzenburgstrasse 161
PLZ / Ort	3003 Bern-Liebefeld
Land	Schweiz

[top](#)

Forschungsorganisation	ALP	Agroscope Liebefeld-Posieux Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft
	Strasse	Rte de la Tioleyre 4
	PLZ / Ort	1725 Posieux
	Land	Schweiz
	E-mail	info@alp.admin.ch

Bereich	3 Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft
Projektnummer	3.2.3
Projekt-Status	Aktiv
Kosten bewilligt	(Betrag nicht veröffentlicht)
Letzte Mutation	14.03.2005

[top](#) | [zurück zur Projektliste](#)