

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
Ufficio 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-Liebelfeld

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 (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 prai 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 contattare il responsabile mei
	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 é 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 parallé 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 l 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 charge

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

Publikationen (Französisch) Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la personne en charge

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

Publikationen (Italienisch) Per ulteriori informazioni vogliate contattare il responsabile merito

[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](#)