

INFORMATION — SFRL

Décembre 1979/93
Publiée par la Station fédérale de recherches laitières
CH-3097 Liebefeld
Directeur: Prof. Dr B. Blanc

Quelques suggestions au sujet du salage des Gruyères

par F. Balmer et J. P. Häni

La conservation insuffisante du fromage de Gruyère est un problème d'actualité et qui cause de grosses pertes lors de la commercialisation. Selon les derniers résultats de taxation et les observations pratiques, il semble bien que le pourcentage des parties qui font une seconde fermentation soit en augmentation.

Dans le cadre d'une étude effectuée par la station fédérale de recherches laitières de Liebefeld, il est ressorti clairement que les fromages avec fermentation secondaire avaient une teneur en eau plus élevée et un pourcentage de sel plus bas que les fromages de bonne conservation. Ces résultats confirment donc les observations faites dans la pratique et soulignent l'importance du salage du fromage. Relevons à ce sujet qu'une bonne partie des gruyères est préencavée et que souvent les installations à disposition dans les caves du marchand ne permettent pas de saler régulièrement ces fromages. Soulignons que la teneur normale en sel d'un fromage de Gruyère au moment de la pesée devrait se situer aux environs de 1,5 pour-cent.

L'usage du bain de sel a depuis longtemps fait ses preuves dans la pratique. Il est aujourd'hui courant de laisser séjourner un Gruyère même deux jours dans la saumure et ceci tout spécialement durant la saison chaude.

A ce sujet, il est bon de rappeler: — que la teneur en sel d'un gruyère qui séjourne durant 24 heu-



res au bain de sel et dans des conditions normales (température, densité, etc.) et qui n'est pratiquement plus salé par la suite, est très basse et se situe aux environs de 0,5 à 0,8 pour-cent.

— que lorsque le même fromage séjourne 48 heures au bain de sel et dans les mêmes conditions, sa teneur en sel n'est pas deux fois plus élevée, mais celle-ci se situe généralement entre 0,6 à 1,0 pour-cent.

Ce séjour du fromage durant 2 jours dans la saumure a néanmoins l'avantage de rendre, entre autre, ce dernier plus «solide».

— qu'il est donc absolument nécessaire de bien frotter les fromages frais au sel, c'est-à-dire

après leur séjour au bain de sel durant 5 à 10 jours. Cette durée doit être déterminée en fonction de la quantité de sel utilisée, de la teneur en eau du fromage ainsi que des particularités des surfaces des fromages frais. Ce procédé a du reste fait depuis longtemps ses preuves et cette façon de faire exerce une action positive sur plusieurs points (morge, conservation du fromage, etc.).

C'est donc uniquement par des soins appropriés qu'il est possible de donner suffisamment de sel aux fromages. Cela devrait permettre dans bien des cas d'améliorer la conservation des gruyères et aussi d'éviter des déductions de points pour l'extérieur.