



HAL
open science

Procédé par lequel on modifie les qualités sensorielles d'un produit laitier fermenté et sa maturation lors de la conservation dudit produit

Rémy Cachon, Carole Debleau, Gilles Feron, Dominique Ibarra, Henry Ledon

► To cite this version:

Rémy Cachon, Carole Debleau, Gilles Feron, Dominique Ibarra, Henry Ledon. Procédé par lequel on modifie les qualités sensorielles d'un produit laitier fermenté et sa maturation lors de la conservation dudit produit. N° de brevet: FR2876871 - A1. 2004, 22 p. hal-02831471

HAL Id: hal-02831471

<https://hal.inrae.fr/hal-02831471>

Submitted on 7 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :

2 876 871

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national :

04 52386

⑤1 Int Cl⁸ : A 23 C 9/123 (2006.01), A 23 C 19/032

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 21.10.04.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 28.04.06 Bulletin 06/17.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : LAIR LIQUIDE SOCIETE ANONYME
POUR L'ETUDE ET L'EXPLOITATION DES PROCE-
DES GEORGES CLAUDE — FR.

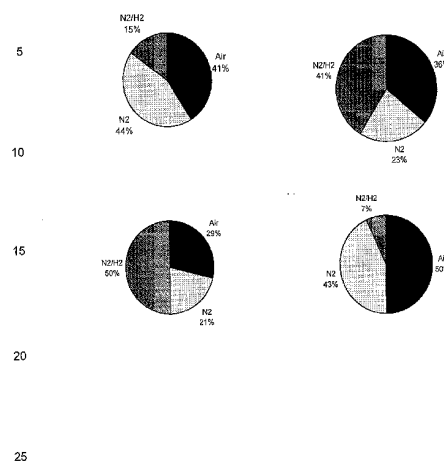
⑦2 Inventeur(s) : CACHON REMY, DEBLEAU CAROLE,
FERON GILLES, IBARRA DOMINIQUE et LEDON
HENRY.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) :

⑤4 PROCEDE PAR LEQUEL ON MODIFIE LES QUALITES SENSORIELLES D'UN PRODUIT LAITIER FERMENTE
ET SA MATURATION LORS DE LA CONSERVATION DUDIT PRODUIT.

⑤7 Un procédé de fabrication d'un produit laitier fermente, du type où l'on procède durant l'une des étapes du procédé de fabrication à un ensemencement d'un mélange laitier avec une ou plusieurs souches de bactéries lactiques, et se caractérisant en ce que l'on procède, avant l'étape d'ensemencement, au traitement du mélange laitier par un gaz de traitement comportant un gaz neutre ou un gaz réducteur pour obtenir une valeur du potentiel redox Eh du mélange laitier désirée qui soit inférieure à la valeur obtenue quand le mélange laitier est en équilibre avec l'air.



FR 2 876 871 - A1



