

PROTECTION YOU CAN TRUST™ AFFINAGE NATUREL DU FROMAGE SOUS FILM

Pack-Age™ : une solution de conditionnement innovante et facile à utiliser pour l'affinage naturel du fromage

Jadis, les figures légendaires du cyclisme bourraient généralement leurs vêtements de journaux pour se protéger du vent et des températures glaciales. À l'opposé, les cyclistes professionnels d'aujourd'hui portent des vêtements de haute technologie dotés de membranes respirantes et de coupe-vent. DSM, société mondiale spécialisée dans les Life Sciences et les Materials Sciences, a adapté cette technologie d'habillement high-tech au monde du fromage, et a développé Pack-Age™, une nouvelle solution révolutionnaire d'affinage du fromage qui offre non seulement une protection complète à vos fromages préférés, mais leur permet aussi de s'affiner pour parvenir à une saveur et une texture idéales.

Il existe deux procédés conventionnels pour l'affinage des fromages durs à semi-durs. La façon la plus traditionnelle, que l'on appelle « affinage naturel », s'accompagne d'un séchage à l'air libre des fromages en cours d'affinage, et de l'application d'une couche d'enrobage pour les protéger des facteurs externes. L'autre procédé utilisé pour obtenir des fromages jeunes consiste à emballer le fromage dans un film étanche juste après le saumurage. Ce fromage conditionné sous film a un goût fade typique, il est mou et sans croûte.

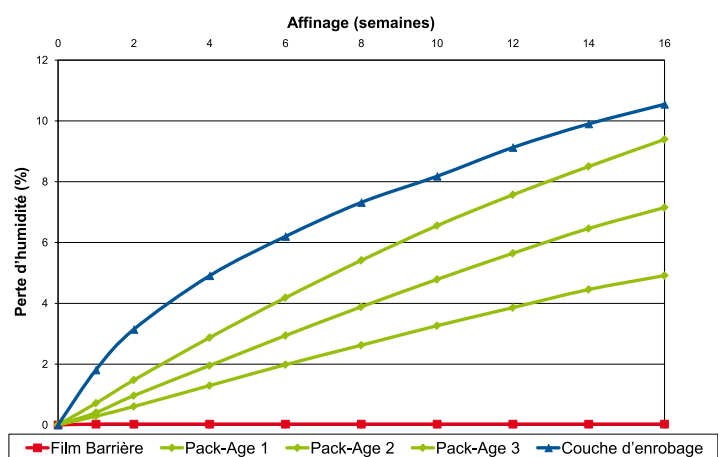
Avec Pack-Age™ la nouvelle solution de conditionnement pour l'affinage du fromage, vous pouvez dès à présent affiner « naturellement » vos fromages sous film. Comme le film d'emballage est perméable à l'humidité, les fromages peuvent continuer de sécher à l'air comme ils le font dans le processus d'affinage naturel. Lorsque le film est associé à Delvovid® (un inhibiteur naturel de moisissures et levures), la perméabilité sélective aux gaz offre la meilleure protection possible contre les levures et les moisissures.

AFFINAGE NATUREL DANS LE FILM PACK-AGE™

La solution d'affinage de fromage Pack-Age™ de DSM peut être utilisée pour affiner des fromages semi-durs à durs et obtenir un goût, une texture et une croûte sèche naturels. Cette solution d'affinage agréée pour le



contact alimentaire se base sur la perméabilité sélective de la structure du polymère, qui permet à la fois un contrôle total du niveau d'humidité du fromage et des échanges gazeux. Comme le conditionnement est en partie perméable à l'humidité, au cours de l'affinage, le fromage va sécher de la même manière que les fromages affinés naturellement, et son goût, sa texture et sa croûte sèche se développeront de façon similaire. Lorsqu'il a été utilisé pour du gouda, ce nouveau conditionnement a permis de réduire la perte d'humidité de près de 50 % (voir graphique ci-dessous). Son mélange de polymères et sa structure en couches peuvent être ajustés pour obtenir le meilleur fromage naturellement affiné possible.



Perte d'humidité au cours de l'affinement du fromage
(Exemple du gouda)



PROTECTION YOU CAN TRUST™ AFFINAGE NATUREL DU FROMAGE SOUS FILM

SACS PACK-AGE™ : LA SAVEUR D'UN FROMAGE AFFINÉ, UNE TEXTURE NATURELLE ET UN MEILLEUR RENDEMENT

Pendant l'affinage, chaque fromage développe un équilibre qui lui est propre en terme de saveur et de texture. Une séance de dégustation comparative à au NIZO¹⁾ a démontré que les sacs d'affinage pour fromages Pack-Age™ de DSM permettent d'assurer cet équilibre, même avec une réduction de 50 % de la perte d'humidité. La texture du fromage affiné dans les sacs Pack-Age™ était à peu près la même que celle des fromages affinés naturellement. Pour ce qui concerne la saveur globale, les fromages affinés dans les sacs Pack-Age™ étaient très proches des fromages affinés naturellement. Le fromage emballé sous film barrière (étanche) a fini bon dernier.

UNE MEILLEURE PROTECTION : PACK-AGE™ AVEC DELVOCID®

Associé à un traitement unique avec Delvocide®, le film d'affinage Pack-Age™ offre une excellente protection contre les moisissures et les levures

FACILE À UTILISER

Le film d'affinage pour fromage Pack-Age™ de DSM peut être appliqué soit sous la forme d'un sac sous vide prêt à l'utilisation, soit sous la forme d'une solution thermoformable en rouleau. Les deux options peuvent être adaptées à vos besoins spécifiques (par exemple la taille, le degré de perméabilité, l'impression, etc.). Un autre avantage de la nouvelle solution d'affinage de DSM est que la croûte n'a pas besoin d'être enlevée avant le tranchage et le râpage, ce qui entraîne des gains de temps et de productivité.

RÉDUCTION DES EMBALLAGES POUR L'AFFINAGE DU FROMAGE

Du fait du poids relativement faible du film d'affinage pour fromage Pack-Age™, vous pouvez réduire de près de 50 % le poids des emballages utilisés dans le processus d'affinage.

DE NOUVELLES VARIÉTÉS ET UN FROMAGE DE MEILLEURE QUALITÉ

La solution Pack-Age™ peut être ajustée en fonction de vos besoins spécifiques, et ainsi vous permettre de produire toutes sortes des fromages nouveaux et exceptionnels. Ce conditionnement est révolutionnaire et facile à utiliser et c'est tout ce dont vous aurez besoin pour obtenir des caractéristiques d'affinage sans précédent. Alors qu'attendez-vous ? Contactez-nous et nous vous présenterons les techniques d'affinage de fromage de l'avenir, dans votre entreprise, dès aujourd'hui.

UNE VASTE EXPERTISE

Avec plus d'un siècle d'expérience à son actif, DSM est en position idéale pour offrir une expertise sans égal dans une variété de secteurs, qu'il s'agisse de la production et l'application de solutions de conservation efficaces (grâce à sa division DSM Food Specialties, un pionnier des

produits à base de natamycine), ou de matériaux pour les films barrière et autres films spécialisés pour l'industrie de l'emballage (au travers de sa division DSM Engineering Plastics). La solution d'affinage pour fromage de DSM Specialty Packaging, Pack-Age™, offre un équilibre optimal entre valeur, goût et texture du fromage et préservation de la qualité.



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU FILM PACK-AGE™ :

- valeur optimale du fromage (augmentation des rendements, réduction des coûts opérationnels)
- saveur affinée et croûte sèche naturelle
- texture proche de celle des fromages affinés naturellement
- avec Delvocide®, plus grande protection contre les levures et les moisissures
- utilisation minimale de matériaux d'emballage
- possibilité d'élaborer des fromages nouveaux et exceptionnels

Pour plus d'informations :

DSM Specialty Packaging

PO Box 1163
6160 BD Geleen
Pays-Bas
Corstiaan Hooft
Téléphone : +31 (0)46 4763408
E-mail: corstiaan.hooft@dsm.com

DSM Food Specialties

E-mail: info.food@dsm.com
www.ProtectionYouCanTrust.com

Clause de non-responsabilité

La description par DSM Specialty Packaging des caractéristiques et propriétés de ses produits et services figurant dans ce dossier est confirmée par la recherche et considérée comme fiable. Ce document est exclusivement publié à titre d'information générale, et il ne doit pas être utilisé comme référence dans des situations particulières. Tous les matériels proposés par DSM Specialty Packaging sont fournis dans le cadre de contrats contenant les spécifications détaillées du produit, et l'utilisateur sera considéré comme exclusivement responsable de l'évaluation de la pertinence de l'utilisation du produit tel que spécifié pour une quelconque application ou utilisation donnée.