



AFFINAO

Modélisation numérique multi-échelles et multi-physique du process d'affinage des fromages à pâte pressée cuite de type Maasdam



Projet porté par les FROMAGERIES BEL
Partenaire: IRSTEA

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 773 K€ (pour un coût total du projet s'élevant à 1,9M€).

Les fromageries Bel, en collaboration avec l'IRSTEA, se proposent d'étudier et de hiérarchiser les phénomènes physiques impactant la croissance des bulles et le développement du goût des fromages à pâte pressée non cuite à ouverture par voie fermentaire durant le process d'affinage. Les résultats de ces études seront ensuite intégrés dans un logiciel développé par une société spécialisée dans la modélisation mathématique et la simulation numérique en lien avec des applications industrielles.

A horizon 30 mois, le logiciel de numérisation globale permettra d'optimiser les cycles temps/température durant l'affinage. A terme, ce procédé d'AFFINage Assisté par Ordinateur doit aboutir à l'obtention d'un produit de qualité améliorée et maîtrisée et présentant une répartition des ouvertures optimisée.

Il doit également en résulter une réduction des pertes matières associées aux produits déclassés et une optimisation de la consommation énergétique dans les caves d'affinage.

Cet outil logiciel permettra en outre de développer plus rapidement de nouvelles gammes de produits, en réduisant le temps d'essais grâce à l'anticipation du procédé d'affinage.



Du sourire à partager

Projet labellisé par les pôles de
compétitivité



FranceAgriMer