

— Ensilage et contamination du lait par les spores butyriques —



Le lait des vaches recevant de l'ensilage peut entraîner de sérieux déboires dans la fabrication de certains fromages, notamment ceux à pâte pressée cuite : gonflement tardif, goût et odeur désagréables. L'agent responsable est une spore butyrique, *Clostridium butyricum*. La contamination du lait se fait lors de la traite, par des particules de bouse passant dans le lait. Son importance dépend d'une part des soins apportés à la traite et de la propreté des trayons, d'autre part du nombre de spores dans l'ensilage et, par là, dans les bouses. Il est nécessaire de jouer simultanément sur ces deux facteurs pour diminuer la contamination du lait. En ce qui concerne l'ensilage, il est impératif d'incorporer le moins possible de terre (à l'origine des spores) dans le fourrage lors de la récolte et du remplissage du silo. D'autre part il est nécessaire d'utiliser un conservateur efficace inhibant la multiplication des spores dans l'ensilage. Les conservateurs acides et (ou) ceux contenant des nitrates ou des nitrites sont de ce point de vue les plus efficaces. Milk from cows receiving silage may cause serious difficulties in the fabrication of certain type of cheeses, especially those

which are pressed and cooked: late swelling, taste and unpleasant odors. The clostridial spore, *Clostridium butyricum*, is responsible. Contamination occurs during milking by faecal particles that go into the milk. Their importance depends upon the care used while milking and the cleanliness of the teats, and the number of spores in the silage and in the dung. It is necessary to keep in mind these two factors in order to decrease milk contamination. It is important not to incorporate any soil particle (which passes on the spores) in the forage during harvesting and ensilage. It is also necessary to use an efficient preservative which inhibits the multiplication of the spores during ensilage. Acidic preservative and (or) those containing nitrates or nitrites are the most efficient.

Auteurs du document : Demarquilly, C.

Mots clés : Sciences agricoles, Agricultural sciences, traite, ensilage, fabrication fromagère, hygiène, nitrate, conservateur, nitrite, clostridium butyricum, spore bactérienne, vache laitière

Thème (issu du Text Mining) : AGRICULTURE, SANTE - HYGIENE - MICROORGANISME PATHOGENE

Date : 1998

Format : text/xml

Source : Productions Animales 5 (11), 359-364. (1998)

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

Télécharger les documents : <http://prodinra.inra.fr/ft/FDBB8463-7614-4F33-9306-E5354CAC444C>

<http://prodinra.inra.fr/record/137011>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/ensilage-et-contamination-du-lait-par-les-spoires-butyriques0>

Evaluer cette notice: