

Comment protéger de l'humidité les fromages lors du transport ?

Lors du transport, de la condensation peut se créer dans votre emballage. Le fromage, très sensible à l'humidité, souffre fortement en cas d'humidité trop faible ou trop élevée (fromages ramolli, blanchiment de la surface...). Le conditionnement est donc essentiel.

Quels sont les taux d'humidité selon les fromages ?



Les fromages se différencient selon leur type de pâte. Certains fromages présentent un taux d'humidité important. A chaque pâte correspond un taux d'humidité précis compris entre 35 % et 60 % d'humidité relative.

Pâte fraîche > Plus de 60 % d'humidité, tel que la mozzarella
Pâte molle > 50 % à 60 % d'humidité
Pâte demi-ferme > 45 % à 50 % d'humidité
Pâte ferme > 35 % à 45 % ex : parmesan

Les matières grasses des fromages sont composées d'acides gras saturés et ils contiennent peu de cholestérol. Le fromage frais ne contient que de 5 à 51 mg de cholestérol pour cent grammes, les fromages à la crème peuvent en contenir jusqu'à 110 mg et les fromages bleus, de 75 à 90 mg.

Plus un fromage contient d'humidité, moins il est riche en énergie. Le taux d'humidité joue un rôle majeur sur la maturation.

Informations de conservation

L'emballage :

Il est important de conserver le fromage dans son emballage qui le protégera de l'humidité. A défaut, vous pouvez utiliser un emballage plastique étirable. Utilisez des sachets de [gel de silice](#) encore appelés silica-gel qui permettront une conservation de vos fromages sans risques que l'humidité soit un problème. Le gel de silice alimentaire est destiné à ce type de problème.

La température :

Les fromages se conservent généralement entre 6-8°C. Toutefois, chaque fromage a sa température de conservation optimale :

- les fromages frais, type fromage blanc entre :0° et 4°
- les pâtes à croûte fleuries type Coulommiers :8°
- les pâtes pressées cuites type Gruyère entre :6 à 10°

Le contenant :

Une boîte en bois permet une humidité idéale mais peut s'avérer encombrante ou utilisez une boîte en plastique avec filtre à charbon, qui assure une ventilation parfaite.

Déposer un sachet de gel de silice, qui aura la capacité d'absorber l'humidité dans la boîte.

Votre réfrigérateur émet du froid sec, il est important de les préserver de l'humidité. Il est conseiller de conserver ses fromages dans leurs emballages d'origine, voire même dans le papier sulfurisé dans lequel vous l'avez acheté.

Si votre fromage dégage une forte odeur qui envahit votre réfrigérateur, n'hésitez pas à l'enfermer dans une **boîte type "tupperware"**. La boîte conserve l'humidité du fromage, cela vous permettra de les conserver plus longtemps et de les protéger des attaques microbiennes.

Petit conseil :

Utilisez des [sachets déssicant](#) alimentaires, ils seront un atout dans la protection de l'humidité.

.

Pour les fromageries :

Diminuer l'humidité dans la limite acceptable de typicité du produits.

-Augmentez le renouvellement d'air

-Mettre un chauffage de cave pour forcer le groupe froid à fonctionner et sécher du mieux que possible l'air

-Utilisez un [déshumidificateur](#), il vous permettra de régler grâce à son hygromètre le taux d'humidité que vous désirez dans votre fromagerie.

Petit conseil :

La diminution de l'humidité doit être lente et progressive afin que la croûte de vos fromages ne se craque pas.

Quelle solution ?

Pour éviter une humidité excessive dans vos emballages, l'utilisation de sachets déshydratants de gel de silice s'avère indispensable.

Les sachets de gel de silice sont composés de petites billes absorbantes.

[Le gel de silice appelé aussi silica gel](#) se présente de plusieurs façon différentes.

Généralement de petits sachets sont suffisant, d'un poids variant de 2 gr à 10 gr, voir 100 gr pour les roues.

Le gel de silice blanc peut être alimentaire et mis directement en contact avec les aliments, pour cela il suffit de préciser votre utilisation.

Afin d'éviter toutes confusions, nos sachets portent l'annotation « ne pas manger » en quatre langues différentes.

Le gel de silice coloré est à proscrire car non alimentaire du fait des colorants employés.

La présence d'un sachet dans votre conditionnement permettra de réguler le taux d'humidité afin de protéger de toute altération votre fromage.

[Afin d'obtenir un résultat correspondant à vos besoins, il est impératif de prendre contact avec nos services pour vous aider à la détermination des sachets \(en cliquant sur ce texte\).](#)

Ce système, très efficace, est expliqué sur notre site internet.

Des conseillers techniques sont à même de répondre à vos besoins.

Besoin d'autres renseignements ? visitez notre site [ICI](#).

Glossaire :

Hygrométrie :

L'hygrométrie est le taux d'humidité contenu dans l'air ou un matériau.

Par abus de langage, le degré d'hygrométrie qui désigne la quantité d'humidité et d'eau contenue dans l'air est également appelée hygrométrie.

Silica-gel ou gel de silice:

Il est issu de la silice, produits absorbants l'humidité.

Il est utilisé comme desséchant ou déssicant.

On le retrouve dans de très nombreux conditionnements tels que les housses de caméra ou appareils photos, dans les boîtes de chaussures et tous autres produits sensibles à l'humidité ou à l'eau.

Notre gamme s'étend du sachet de 2 grammes au sac de 25 kilogrammes.

[Pour plus de renseignements sur le gel de silice et son emploi veuillez vous référer au site en cliquant sur ce lien](#)